

Kunde \_\_\_\_\_ Menge \_\_\_\_\_  
 Projekt \_\_\_\_\_ Lage \_\_\_\_\_



## Pratika-Ofen

Modell: FDG101V

Cod: NP01102033002

### Technische Daten

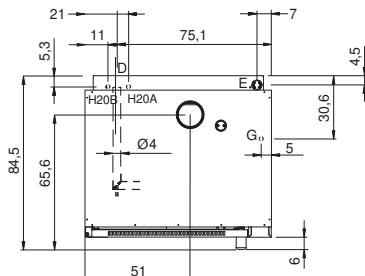
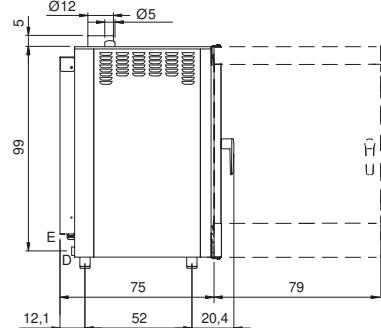
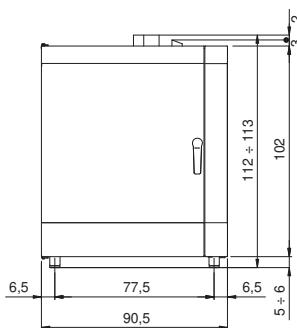
Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Achsabstand des Tablettos (mm):	74
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	2
Außenmaße (mm):	905 x 845 x 1130
Nettogewicht (kg):	140
Volumen (m³):	0,865
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Elektrobetrieb (kW):	0,8
Spannung/Frequenz (V):	220-240
Spannung (A):	3,5
Phasen:	1N
Kabelquerschnitt (mmq):	3G1,5
Frequenz (Hz):	50
Gasleistung (kW):	19
Gas Gesamtleistung (Kcal/h):	16337
Gasanschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruk (bar):	Max. 5 bar
Zulauf entkalktes Wasser:	3/4"
Wasserablauf (mm):	40
Verpackungsabmessungen (mm):	955 x 900 x 1301
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Bruttogewicht (kg):	156
Bruttovolumen (m³):	1,120

### Eigenschaften

Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Elektromechanisch
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Zeitgeschaltete
Betriebstemperatur:	30°C - 280°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl - Autoreverse
Boden der Brennkammer:	Aus Edelstahl AISI 304, mit Spiegelglanz
Range timer:	1' - 120'
Dunstabzüge:	Manuelles Einführen

Gasbetriebener, elektromechanischer Kombidämpfer mit automatischer Befeuchtung. Kapazität 10 GN 1/1-Behälter oder 400x600 Backbleche. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene und einfache Reinigung. Höhenverstellbare Füße. Standardmäßig herausnehmbare, bivalente Einschubführungen für GN oder EN mit Einschubabstand von 74 mm (optional auch mit vergrößertem Abstand von 95 mm für spezielle Konditoreianwendungen erhältlich). Tür mit großflächigem Doppelglas. „Luftkanal“ zur Belüftung des äußeren Türglases, der die Temperatur auf der dem Bediener zugewandten Oberfläche reduziert. Druckverschluss der Tür mit seitlicher Entriegelung; Türgriff aus hochschlagfestem und hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung an der Vorderseite des Garraums eingesetzt, garantiert maximalen Türabschluss und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Indirekte Beheizung über Flammrohre durch atmosphärische Brenner. Timer von 1 bis 120 Minuten (inkl. Dauerbetrieb). Automatischer Befeuchter. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. Autoreverse-Lüfter mit 2 Geschwindigkeiten. Manueller Entlüftungsregler. Aufklappbares Innenfenster. Bedienfeld mit allen Funktionselementen auf der linken Seite des Ofens. Sicherheitsthermostat im Garraum. Innenbeleuchtung auf der linken Seite des Garraums. Gasleistung 19 kW - Elektrische Leistung 0,8 kW - 220-240V 50 Hz.

### Technische Zeichnung



G: Gasanschluss

E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2OA: Zulauf Wasser 3/4"

H2OB: Zulauf entkalktes Wasser 3/4"