



Client	Quantité
Proiet	Position

Four Pratika

Modèle: FDG101V Cod: NP01102033002

Données techniques

10
EN 600x400 - GN 1/1
74
2
2
905 x 845 x 1130
140
0,865
645 x 449 x 800
0,8
220-240
3,5
1N
3G1,5
50
19
16337
1/2"
3/4"
Max. 5 bar
3/4"
40
955 x 900 x 1301
645 x 449 x 800
156
1,120

Caractéristiques

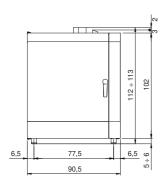
Type de four:	Combiné
Commande:	Électromécanique
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Ventilateur:	Fabriquée en acier inoxydable AISI 304 – autoreverse
Fond de la chambre de tir:	En acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Introduction manuelle

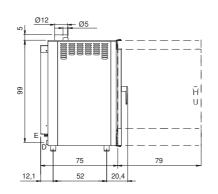
In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previouly or subsequently sold.

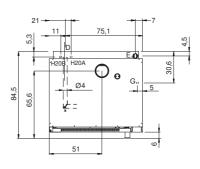


Four gaz mixte convection vapeur avec humidificateur automatique. Capacité 10 plaques GN 1/1 ou patisserie 600x400mm. Production de vapeur à injection directe dans la chambre de cuisson, 3 systèmes de cuisson possibles: convection, vapeur, mixte convection/vapeur. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de. série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 280°C. Thermomètre de visualisation de la température. Turbines autoreverse avec double vitesses. Réglage manuel de l'évent. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage indirect à tubes de flamme par brûleurs atmosphériques. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance gas 19 kW Connexion electrique 0,8 kW - 220-240V 50 Hz

Déssin technique







G: Raccord gaz E: Alimentation électrique D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4" H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previously or subsequently sold.