Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Pratika-Ofen

Modell: FDG101TV **Cod:** NP01102033005

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (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
Gesamtleistung mit Gasbetrieb (Kcal/h):	16337
Gasanschluss:	1/2"
Kaltwasseranschluss:	3/4"
Kaltwasserdruck (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

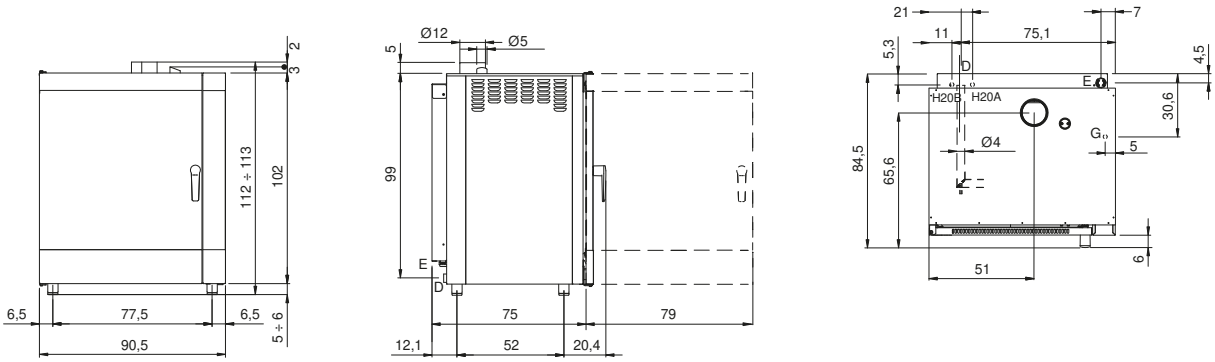
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Touchscreen
Touch screen:	5"
Cooling:	Schnelle Kammerkühlfunktion
Fühler:	Einpunkt-Temperaturfühler
Waschen:	Standard - Offener Kreislauf
Reinigungsmittel:	Flüssig
Dampf:	Direkte
Dampf-Management:	Automatisch
Betriebstemperatur:	30°C - 280°C
Tür:	Schwenktür
Fan:	Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl – Autoreverse
Dunstabzüge:	Automatisch
Kochbuch:	Standard

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 previosly or subsequently sold.

Gasbetriebener Kombidämpfer mit kapazitivem Touchscreen. Kapazität für 10 GN 1/1 oder Konditoreibleche EN 60x40. Drei Garmethoden: Umluft, Dampf und Direkt-Mischbetrieb. Inklusive Rezeptdatenbank mit Speicherfunktion für personalisierte Rezepte (bis zu 16 Garphasen pro Rezept). Garraum aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken für maximale Hygiene und Reinigungsfreundlichkeit. Herausnehmbare und austauschbare Einschubführungen mit einem Abstand von 74 mm. Tür mit großflächigem Doppelglas und integriertem Luftkanal zur Belüftung der äußeren Türscheibe. Zwei Autoreverse-Lüfter mit zwei Belüftungsstufen. Dichtung an der Vorderseite des Garraums für optimalen Türabschluss. Auffangschale für Kondensat unter der Tür. Elektronisch gesteuerte Dampfabzugsöffnung. Indirekte Beheizung mit Flammenrohren über atmosphärische Brenner. Inklusive Einpunkt-Kerntemperaturfühler, 600x400 Gitterrost und automatischem Reinigungssystem. Temperaturregelung von 50 °C bis 280 °C. Gesamtgasleistung: 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”		

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 previosly or subsequently sold.