Cliente _____ Cantidad _____

Proyecto _____ Posición _____

Horno Pratika Kompact

Modelo: FDEK101P **Cód.:** NP01103021001

Datos técnicos

Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	60
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	2
Dimensiones (mm):	517 x 890 x 1010
Peso neto (kg):	96
Volume (m3):	0,4647
Dimensiones cámara (mm):	380 x 549 x 620
Potencia eléctrica (kW):	15,7
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	27
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fria:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Máx. 5 bar
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	40
Dimensiones embalaje (mm):	560 x 970 x 1180
Dimensiones cámara (mm):	380 x 549 x 620
Peso Bruto (kg):	104
Volumen bruto (m3):	0,6409

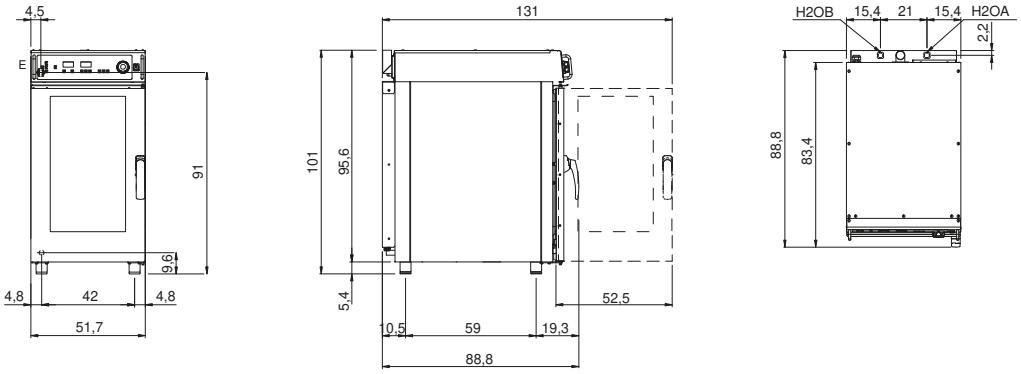
Caracteristicas

Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Programable
Funciones:	Cocción por convección, vapor, mixta, multinivel, cocción con sonda y Delta T
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Temporizado
Rango de temperatura:	30°C - 280°C
Puerta:	Bandera
Ventilador:	Fabricada en acero inoxidable AISI 304 – autoreverse
Range timer:	1'-240'
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar

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.

Horno programable combinado eléctrico. Puerta con manija a la izquierda. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1 versión compacta. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene. Altura de los pies, regulable. Cremallera de la puerta de alambre de acero removible de capacidad GN1/1 con una distancia entre ejes de 30-60 mm. Puerta con conducto de aire para la ventilación del vidrio exterior, que limita el calentamiento. Manija de la puerta de material plástico, muy resistente a los golpes y a las altas temperaturas. Junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Canaleta de recogida de líquidos conectada con la descarga. Calentamiento mediante resistencias circulares blindadas de alta eficiencia. Temporizador de 1' a 120' (+ posición infinita). Humidificador en la cámara con relativo control de potencia. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 280 °C. 2 ventiladores de marcha atrás de doble velocidad. Apertura de la válvula de descarga de la cámara programable. Amplios canales de flujo de aire en la cámara, que permiten una perfecta uniformidad de cocción, tanto en condiciones de poca como de plena carga. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control digital situado encima del horno. Posibilidad de memorizar hasta 99 programas de cocción con un máximo de 3 fases de cocción concatenadas por ciclo, posibilidad de cocción en modo convección / mixto o vapor. Posibilidad de cocción a tiempo o con ajuste sonda y Delta T. (sonda opcional). El termostato de seguridad en la cámara de cocción evita temperaturas superiores de 350°. Iluminación interna en el lado izquierdo de la cámara de cocción y entrada de agua para el control de la humidificación. Potencia eléctrica 15.6 kW - 380-415V 50/60 Hz

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"

H2OB : Entrada agua ablandada 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.