

Kunde _____ Menge _____
 Projekt _____ Lage _____

Pratika-Kompact-Ofen

Modell: FDEK101PWA

Cod: NP01103021003



Technische Daten

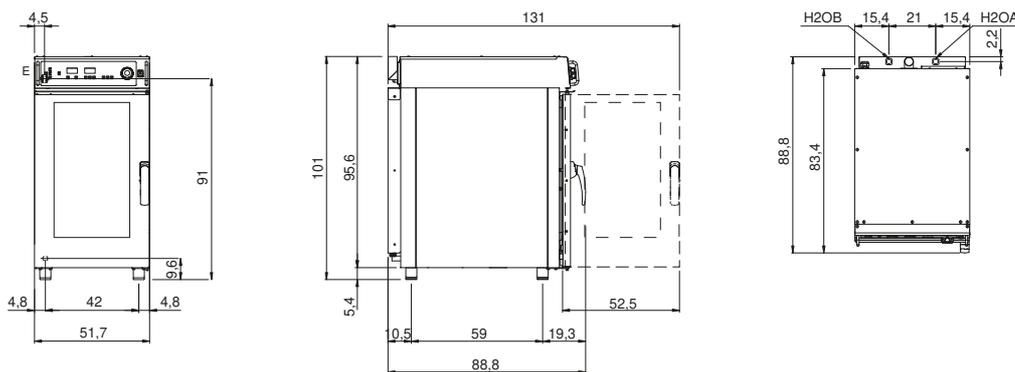
| | |
|----------------------------------|------------------|
| Anzahl der Pfannen: | 10 |
| Pfannengröße (mm): | GN 1/1 |
| Achsabstand des Tablett(s) (mm): | 60 |
| Anzahl der Ventilatoren: | 2 |
| Lüftergeschwindigkeit: | 2 |
| Außenmaße (mm): | 517 x 890 x 1010 |
| Nettogewicht (kg): | 100 |
| Volumen (m3): | 0,4647 |
| Kammerabmessungen (mm): | 380 x 549 x 620 |
| Elektrobetrieb (kW): | 15,7 |
| Spannung/Frequenz (V): | 380-415 |
| Spannung (A): | 27 |
| Phasen: | 3N |
| Kabelquerschnitt (mmq): | 5G4 |
| Frequenz (Hz): | 50-60 |
| Kaltwasseranschluss: | 3/4" |
| Kaltwasserdruck (bar): | Max. 5 bar |
| Zulauf entkalktes Wasser: | 3/4" |
| Wasserablauf (mm): | 40 |
| Verpackungsabmessungen (mm): | 560 x 970 x 1180 |
| Kammerabmessungen (mm): | 380 x 549 x 620 |
| Bruttogewicht (kg): | 108 |
| Bruttovolumen (m3): | 0,6409 |

Eigenschaften

| | |
|---------------------|---|
| Typ des Backofens: | Kombi |
| Steuerung: | Programmierbar |
| Funktionen: | Heißluftgaren, Dampf, Kombi, MehrstufigGaren mit Temperaturfühler und Delta T |
| Waschen: | Standard - Offener Kreislauf |
| Reinigungsmittel: | Flüssig |
| Dampf: | Direkte |
| Dampf-Management: | Zeitgeschaltete |
| Betriebstemperatur: | 30°C - 280°C |
| Tür: | Schwenktür |
| Fan: | Hergestellt aus AISI 304 Edelstahl - Autoreverse |
| Range timer: | 1'-240' |
| Dunstabzüge: | Automatisch |
| Kochbuch: | Standard |

Programmierbarer elektrischer Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem. Türanschlag links. Kapazität 10 GN 1/1-Behälter – Kompaktversion. Garraum mit abgerundeten Ecken, verschweißt ohne sichtbare Fugen für maximale Hygiene. Höhenverstellbare Füße. Herausnehmbare Einschubführung aus Stahldraht für GN 1/1-Behälter mit Einschubabstand von 30–60 mm. Tür mit Luftkanal zur Belüftung des äußeren Türglases, der die Erwärmung reduziert. Türgriff aus hochschlagfestem, hitzebeständigem Kunststoff. Silikondichtung in der Front der Garraumöffnung eingesetzt, garantiert maximale Dichtigkeit und verhindert Temperaturverluste. Kondensat-Auffangrinne mit Ablaufanschluss. Beheizung über hocheffiziente, ringförmige gepanzerte Heizelemente. Timer von 1 bis 120 Minuten (mit Dauerbetrieb). Befeuchtung im Garraum mit entsprechender Leistungsregelung. Temperaturregelung im Garraum von 50 °C bis 280 °C. 2 autoreverse Lüfter mit zweistufiger Geschwindigkeit. Öffnung der Garraum-Entlüftung programmierbar. Großzügige Luftführungs Kanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen – sowohl bei Teil- als auch bei Vollast. Aufklappbares Innenfenster. Digitales Bedienfeld oberhalb des Ofens positioniert. Möglichkeit zur Speicherung von bis zu 99 Garprogrammen mit maximal 3 verknüpfbaren Phasen pro Zyklus. Garen möglich in Konvektion, Kombi oder Dampf. Garen wahlweise zeitgesteuert oder mit Kerntemperaturfühler und Delta-T-Einstellung (Fühler optional). Sicherheitsthermostat im Garraum verhindert Temperaturen über 350 °C. Innenbeleuchtung an der linken Seite des Garraums. Wasseranschluss für die Steuerung der Befeuchtung. Elektrische Leistung 15,6 kW – 380–415V 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



E: Elektrobetrieb

D: Wasserablauf

H2OA: Zulauf Wasser 3/4"

H2OB: Zulauf entkalktes Wasser 3/4"