Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____



Pratika-Ofen

Modell: FCE101V **Cod:** NP01102023001

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 1110
Nettogewicht (kg):	135
Volumen (m3):	0,850
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Elektrobetrieb (kW):	15,8
Spannung/Frequenz (V):	380-415
Spannung (A):	26
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):	955 x 900 x 1301
Kammerabmessungen (mm):	645 x 449 x 800
Bruttogewicht (kg):	150
Bruttovolumen (m3):	1,120

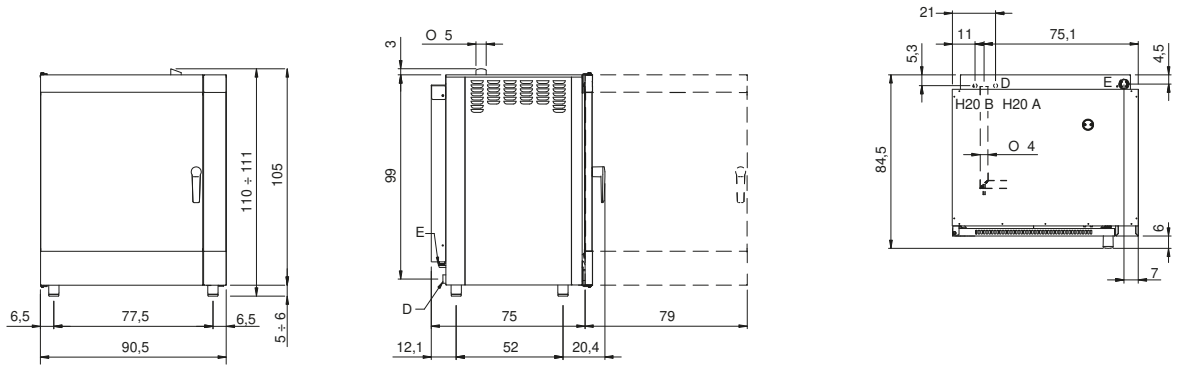
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Heißluftgaren
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

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.

Elektromechanischer Heißluftofen mit automatischer Befeuchtung. Kapazität 10 GN 1/1-Behälter oder Backbleche 400x600. 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 (auf Wunsch 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. Beheizung durch hocheffiziente, ringförmige gepanzerte Heizelemente. 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. Elektrische Leistung 15,8 kW – 380–415V 50/60 Hz.

Technische Zeichnung



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.