Kunde _____ Menge _____

Projekt _____ Lage _____

Pratika-Kompact-Ofen



Modell: FDEK101P **Cod:** NP01103021001

Technische Daten

Anzahl der Pfannen:	10
Pfannengröße (mm):	GN 1/1
Achsabstand des Tabletts (mm):	60
Anzahl der Ventilatoren:	2
Lüftergeschwindigkeit:	2
Außenmaße (mm):	517 x 890 x 1010
Nettogewicht (kg):	96
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):	104
Bruttovolumen (m3):	0,6409

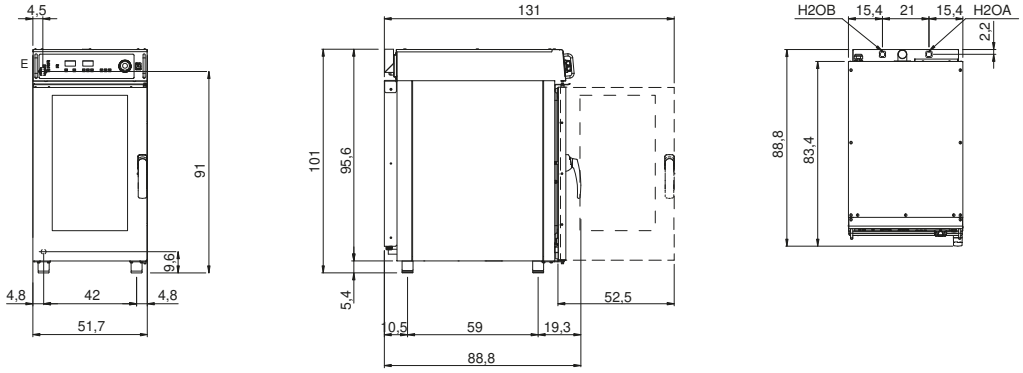
Eigenschaften

Typ des Backofens:	Kombi
Steuerung:	Programmierbar
Funktionen:	Heißluftgaren, Dampf, Kombi, MehrstufigGaren mit Temperaturfühler und Delta T
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

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.

Programmierbarer elektrischer Kombidämpfer. 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 Luftführungskanäle im Garraum sorgen für perfekte Gleichmäßigkeit beim Garen – sowohl bei Teil- als auch bei Volllast. 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). Möglichkeit zur Nutzung automatischer Waschzyklen (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”

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.