

Cliente \_\_\_\_\_ Quantità \_\_\_\_\_  
 Progetto \_\_\_\_\_ Posizione \_\_\_\_\_



## Forno Function

**Modello:** BER443

**Cod:** NP01041022001

### Dati Tecnici

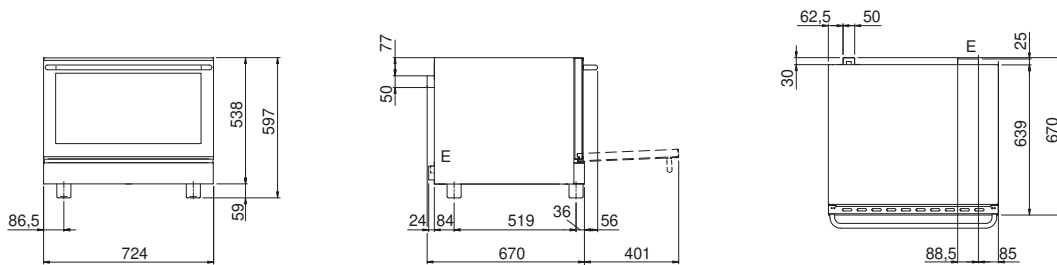
Numero teglie:	4
Dimensione teglie (mm):	433x333
Interasse teglie (mm):	70
Numero ventole:	2
Velocità ventola:	1
Dimensioni (mm):	557 x 640 x 563
Peso netto (kg):	37
Volume (m3):	0,200
Dimensioni camera (mm):	452 x 371 x 326
Potenza elettrica (kW):	3,3
Alimentazione (V):	220-240
Alimentazione elettrica (A):	15,5
Fasi:	1N
Sezione cavo (mmq):	3G1,5
Frequenza (Hz):	50-60
Dimensioni con imballo (mm):	590 x 680 x 788
Dimensioni camera (mm):	452 x 371 x 326
Peso lordo (Kg):	40
Volume lordo (m3):	0,320

### Caratteristiche

Tipologia forno:	Convezione
Comando:	Elettromeccanico
Funzioni:	Cottura a convezione
Vapore:	Diretto
Gestione vapore:	Temporizzato
Range temperatura:	50°C - 300°C
Porta:	Ribalta
Fondo camera di cottura:	AISI 430 a specchio
Range timer:	1' - 120'
Camino:	Sempre aperto

Forno elettrico a convezione elettromeccanico. Capacità 4 teglie 433X333. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra i vassoi di 70 mm. Porta con ampia superficie vetrata dotata di canale d'aria per la ventilazione esterna del vetro, che limita ulteriormente la temperatura sulla superficie esterna. Maniglia per porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione in silicone inserita nella parte anteriore della camera, con massima capacità di tenuta, evitando cadute di temperatura. Riscaldamento tramite resistenze rivestite ad alta efficienza. Timer da 1 "a 120" (più posizione infinita). Controllo della temperatura nella camera di cottura da 50 ° C a 300 ° C. 2 fan. Ampi canali di flusso d'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che a pieno carico. Apertura a soffietto del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali poste sul lato inferiore del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura per evitare alte temperature pericolose. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,3 Kwatt - 220-240V / 1N + G 50/60 Hz.

## Disegno tecnico



E: Alimentazione elettrica