

Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____



Function oven

Model: BER443S

Cod: NP01041022002

Technical data

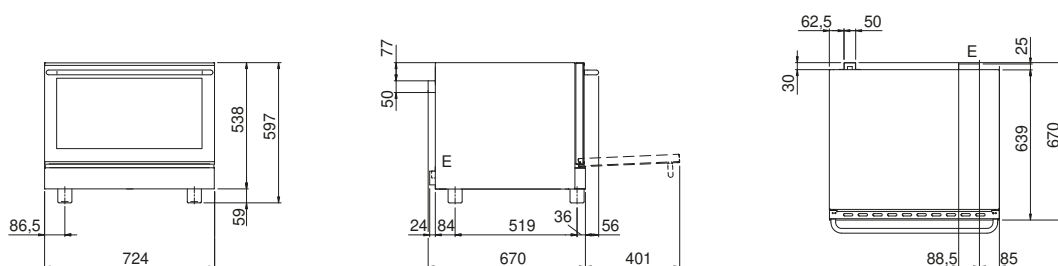
Number of pans:	4
Pans size (mm):	433x333
Tray centre distance (mm):	70
Number of fans:	2
Fan speed:	1
Dimensions (mm):	557 x 640 x 563
Net weight (kg):	37
Volume (m3):	0,200
Chamber size (mm):	452 x 371 x 326
Electric power (kW):	3,5
Voltage (V):	220-240
Power supply (A):	16
Phases:	1N
Cable section (mmq):	3G1,5
Frequency (Hz):	50-60
Packing dimensions (mm):	590 x 680 x 788
Chamber size (mm):	452 x 371 x 326
Gross weight (kg):	40
Gross volume (m3):	0,320

Features

Oven type:	Convection
Control:	Electro-mechanic ovens
Functions:	Convection cooking, gratin
Grill:	Disponibile
Steam:	Direct
Steam management:	Time management
Temperature range:	50°C - 300°C
Door:	Drop down
Cooking chamber bottom:	AISI 430 mirror finish
Range timer:	1' - 120'
Flue:	Always open

Forno elettrico a convezione elettromeccanico con grill. Capacità 4 teglie 433X333. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra le teglie 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 3,5 Kwatt - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz.

Technical draw



E: Electric connection