

Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____



Function oven

Model: BEU443

Cod: NP01041022004

Technical data

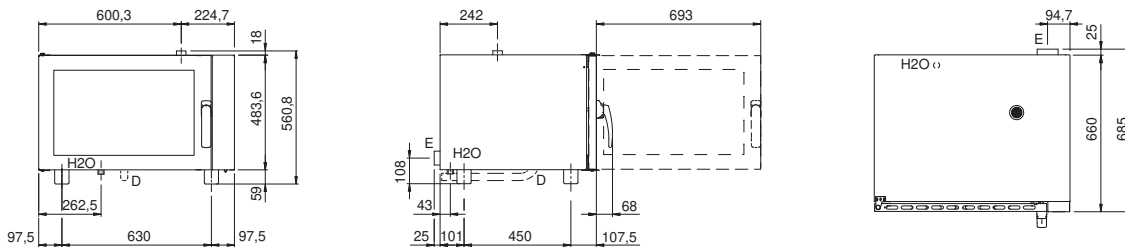
Number of pans:	4
Pans size (mm):	433x333
Tray centre distance (mm):	75
Number of fans:	2
Fan speed:	1
Dimensions (mm):	658 x 752 x 561
Net weight (kg):	49,5
Volume (m3):	0,300
Chamber size (mm):	451 x 435 x 358
Electric power (kW):	3,5
Voltage (V):	220-240
Power supply (A):	16
Phases:	1N
Cable section (mmq):	3G2,5
Frequency (Hz):	50-60
Cold water connection:	3/4"
Cold water pressure (bar):	Max 5 bar
Drain size (mm):	30
Packing dimensions (mm):	680 x 790 x 731
Chamber size (mm):	451 x 435 x 358
Gross weight (kg):	52
Gross volume (m3):	0,400

Features

Oven type:	Convection
Control:	Electro-mechanic ovens
Functions:	Convection cooking, cooking with humidity
Steam:	Direct
Steam management:	Pressure
Temperature range:	50°C - 300°C
Door:	Hinged door
Cooking chamber bottom:	AISI 430 mirror finish
Range timer:	1' - 120'
Flue:	Always open

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. 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 75 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). Umidificatore a pulsante manuale. 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 destro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura per evitare alte temperature pericolose. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 3,5 Kwatt - 220-240 V / 3 N + G 50/60 Hz

Technical draw



E: Electric connection

D: Drain for water

H2O: Water inlet 3/4"