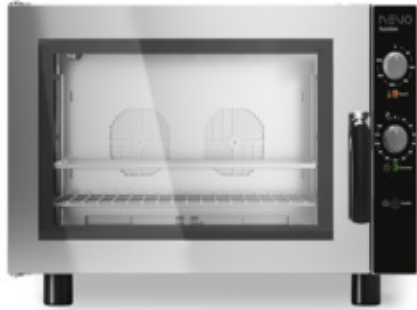


Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____



Four Function

Modèle: BEU464

Cod: NP01041022005

Données techniques

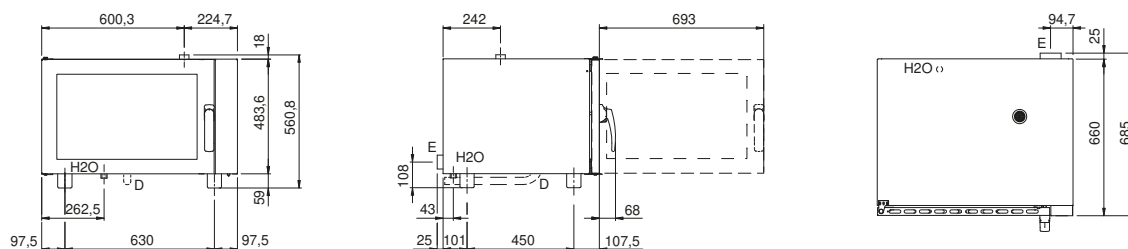
| | |
|--------------------------------|-----------------|
| Nombre de bacs: | 4 |
| Taille de la bac (mm): | EN 600x400 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 75 |
| Nombre de ventilateurs: | 2 |
| Vitesse du ventilateur: | 1 |
| Dimensions (mm): | 825 x 752 x 561 |
| Poids net (kg): | 55 |
| Volume (m3): | 0,350 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 618 x 435 x 358 |
| Puissance électrique (kW): | 6,3 |
| Alimentacion: | 380-415 |
| Alimentacion (A): | 14 |
| Phases: | 3N |
| Section du câble (mmq): | 5G2,5 |
| Fréquence (Hz): | 50-60 |
| Raccordement d'eau froide: | 3/4" |
| Pression d'eau froide (bar): | Max 5 bar |
| Vidange eau (mm): | 30 |
| Dimensions emballage (mm): | 850 x 790 x 731 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 618 x 435 x 358 |
| Poids brut (kg): | 59 |
| Volumen bruto (m3): | 0,500 |

Caractéristiques

| | |
|--------------------------------|---|
| Type de four: | Convection |
| Commande: | Électromécanique |
| Fonctions: | Cuisson à convection, cuisson avec humidité |
| Vapeur: | Direct |
| Gestion de la vapeur: | Pression |
| Temperature de fonctionnement: | 50°C - 300°C |
| Porte: | Battante |
| Fond de la chambre de tir: | AISI 430 finition miroir |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Grille d'évacuation: | Toujours ouvert |

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. Capacità 4 teglie 600X400. 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 soffiato 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 6,3 Kwatt - 380-415 V / 3 N + G 50/60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2O: Remplissage eau 3/4"