

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



## Forno Function

**Modello:** BERU464SP

**Cod:** NP01041022010

### Dati Tecnici

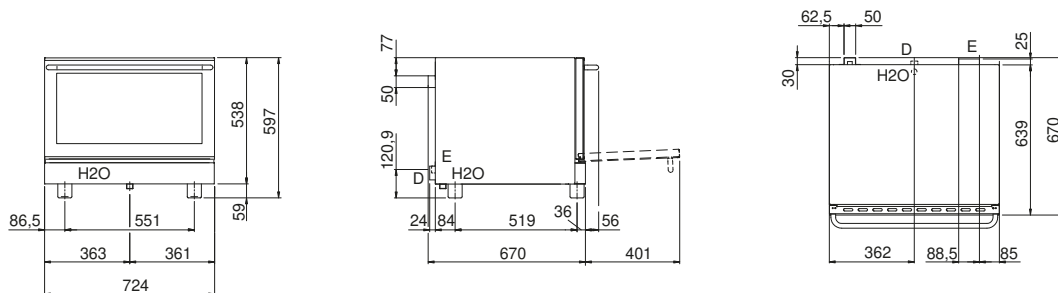
<b>Numero teglie:</b>	4
<b>Dimensione teglie (mm):</b>	EN 600x400
<b>Interasse teglie (mm):</b>	70
<b>Numero ventole:</b>	2
<b>Velocità ventola:</b>	1
<b>Dimensioni (mm):</b>	724 x 730 x 597
<b>Peso netto (kg):</b>	48
<b>Volume (m3):</b>	0,320
<b>Dimensioni camera (mm):</b>	618 x 435 x 326
<b>Potenza elettrica (kW):</b>	3,5
<b>Alimentazione (V):</b>	220-240
<b>Alimentazione elettrica (A):</b>	16
<b>Fasi:</b>	1N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	3G1,5
<b>Frequenza (Hz):</b>	50-60
<b>Connessione acqua fredda:</b>	3/4"
<b>Pressione acqua calda (bar):</b>	Max 5 bar
<b>Dimensione scarico (mm):</b>	30
<b>Dimensioni con imballo (mm):</b>	745 x 770 x 771
<b>Dimensioni camera (mm):</b>	618 x 435 x 326
<b>Peso lordo (Kg):</b>	52
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,442

### Caratteristiche

<b>Tipologia forno:</b>	Convezione
<b>Comando:</b>	Programmabile
<b>Grill:</b>	Disponibile
<b>Vapore:</b>	Diretto
<b>Gestione vapore:</b>	Pressione
<b>Range temperatura:</b>	50°C - 300°C
<b>Porta:</b>	Ribalta
<b>Fondo camera di cottura:</b>	AlSI 430 a specchio
<b>Range timer:</b>	1' - 120'
<b>Camino:</b>	Sempre aperto

Forno elettrico programmabile a convezione con umidificatore e grill. 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 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). 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 inferiore 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. Iniezione di vapore programmabile automatica. Potenza elettrica 3,5 Kwatt - 220-240 V / 1 N + G 50/60 Hz.

## Disegno tecnico



**E:** Alimentazione elettrica

**D:** Scarico acqua

**H2O:** Ingresso acqua 3/4"