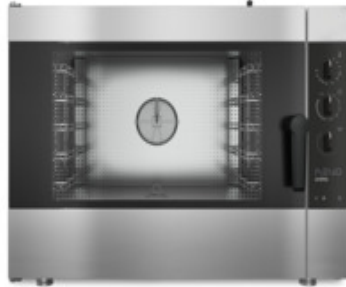


Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____



Four Pratika

Modèle: FCE051V

Cod: NP01052023001

Données techniques

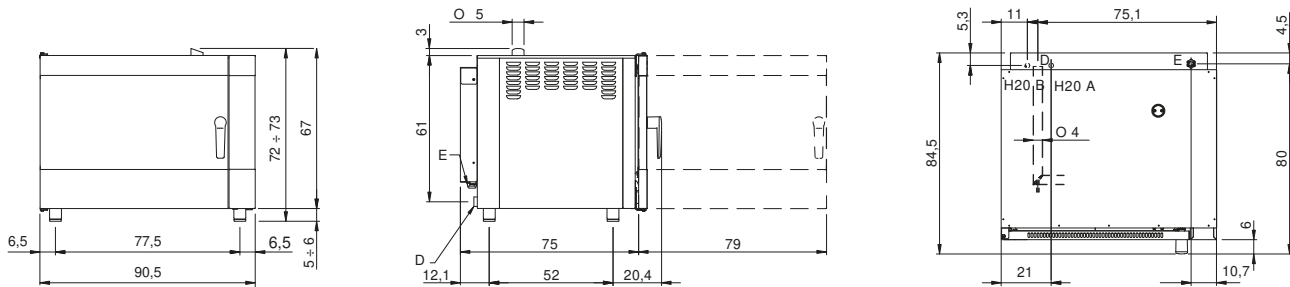
| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Nombre de bacs: | 5 |
| Taille de la bac (mm): | EN 600x400 - GN 1/1 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 74 |
| Nombre de ventilateurs: | 1 |
| Vitesse du ventilateur: | 2 |
| Dimensions (mm): | 905 x 845 x 730 |
| Poids net (kg): | 100 |
| Volume (m3): | 0,560 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 645 x 449 x 420 |
| Puissance électrique (kW): | 7,9 |
| Alimentacion: | 380-415 |
| Alimentacion (A): | 13,5 |
| 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 |
| Arrivée d'eau adoucie: | 3/4" |
| Vidange eau (mm): | 40 |
| Dimensions emballage (mm): | 955 x 900 x 921 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 645 x 449 x 420 |
| Poids brut (kg): | 115 |
| Volumen bruto (m3): | 0,800 |

Caractéristiques

| | |
|--------------------------------|---|
| Type de four: | Convection |
| Commande: | Électromécanique |
| Vapeur: | Direct |
| Gestion de la vapeur: | Temporisée |
| Température de fonctionnement: | 30°C - 280°C |
| Porte: | Battante |
| Fond de la chambre de tir: | En acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Grille d'évacuation: | Introduction manuelle |

Four à convection électrique analogique avec humidificateur automatique. Capacité 5 plaques GN 1/1 ou pâtisserie 600x400mm. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 280°C. Thermomètre de visualisation de la température. Turbines autoreverse avec double vitesses. Réglage manuel de l'évent. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage par résistances blindées. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance électrique 7.9 Kwatt - 380-415V 50/60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H20A: Arrivée d'eau 3/4"

H20B: Arrivée d'eau adoucie 3/4"