

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FDG051TV

Cod: NP01052033005



Données techniques

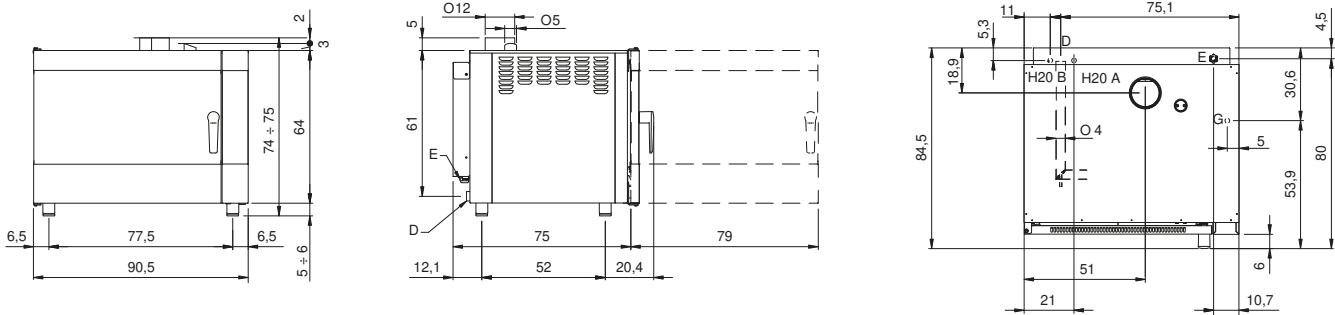
Nombre de bacs:	5
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 750
Poids net (kg):	105
Volume (m3):	0,575
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 420
Puissance électrique (kW):	0,4
Alimentation:	220-240
Alimentation (A):	2
Phases:	1N
Section du câble (mmq):	3G1,5
Fréquence (Hz):	50
Puissance du gaz (kW):	9,5
Total puissance gaz (Kcal/h):	8169
Raccord gaz:	1/2"
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):	120
Volume brut (m3):	0,800

Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	écran tactile
Touch screen:	5"
Cooling:	Fonction de refroidissement rapide de la chambre
Sonde:	Sonde à une pointe
Lavage:	Standard - Circuit ouvert
Détergent:	Liquide
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Automatique
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

Forno gas combinato con touch screen capacitivo. Capacità 5 GN 1/1 o pasticceria EN 60x40. Tre metodi di cottura: convezione, vapore e misto diretto. Ricettario incluso e con scheda capace di memorizzare ricette personalizzate (fino a 16 cicli per ricetta). Camera di cottura in acciaio con angoli arrotondati per assicurare massima igiene e pulibilità. Paratie porta teglie removibili e sostituibili, con interasse di 74 mm. Porta a doppio vetro ad ampia superficie con canale d'aria per consentire la ventilazione del vetro esterno della porta. 1 ventola autoreverse con 2 possibilità di controllo della ventilazione. Guarnizione inserita nella facciata della camera di cottura per massima tenuta della porta. Bacinella raccogli liquidi/condensa posta sotto la porta. Sfiato camera regolato elettronicamente. Riscaldamento indiretto a tubi di fiamma tramite bruciatori atmosferici. Sonda al cuore monopunto, griglia 600x400 e sistema di lavaggio automatico inclusi. Regolazione temperatura da 50° a 280° C. Totale potenza gas: 9,5 kW - Potenza elettrica 0,4 - kW 220-240V 50 Hz

Dessin technique



G: Raccord gaz

E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H20A: Arrivée d'eau 3/4"

H20B: Arrivée d'eau adoucie 3/4"