

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

## Forno Pratika

**Modello:** FDG051TV

**Cod:** NP01052033005



### Dati Tecnici

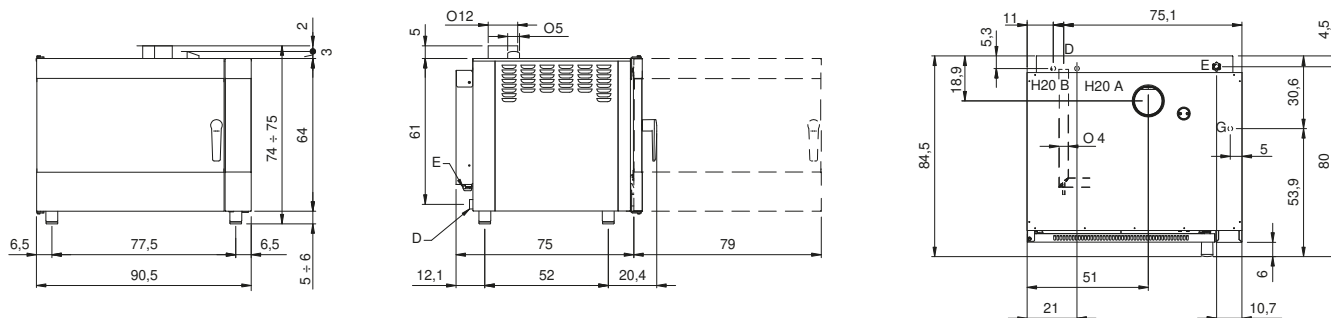
<b>Numero teglie:</b>	5
<b>Dimensione teglie (mm):</b>	EN 600x400 - GN 1/1
<b>Interasse teglie (mm):</b>	74
<b>Numero ventole:</b>	1
<b>Velocità ventola:</b>	2
<b>Dimensioni (mm):</b>	905 x 845 x 750
<b>Peso netto (kg):</b>	105
<b>Volume (m3):</b>	0,575
<b>Dimensioni camera (mm):</b>	645 x 449 x 420
<b>Potenza elettrica (kW):</b>	0,4
<b>Alimentazione (V):</b>	220-240
<b>Alimentazione elettrica (A):</b>	2
<b>Fasi:</b>	1N
<b>Sezione cavo (mmq):</b>	3G1,5
<b>Frequenza (Hz):</b>	50
<b>Potenza gas (kW):</b>	9,5
<b>Potenza gas totale (Kcal/h):</b>	8169
<b>Connessione gas:</b>	1/2"
<b>Connessione acqua fredda:</b>	3/4"
<b>Pressione acqua calda (bar):</b>	Max 5 bar
<b>Connessione acqua addolcita:</b>	3/4"
<b>Dimensione scarico (mm):</b>	40
<b>Dimensioni con imballo (mm):</b>	955 x 900 x 921
<b>Dimensioni camera (mm):</b>	645 x 449 x 420
<b>Peso lordo (Kg):</b>	120
<b>Volume lordo (m3):</b>	0,800

### Caratteristiche

<b>Tipologia forno:</b>	Combinato
<b>Comando:</b>	Touch screen
<b>Touch screen:</b>	5"
<b>Cooling:</b>	Funzione raffreddamento camera rapido
<b>Sonda:</b>	Di serie - Sonda monopunto
<b>Lavaggio:</b>	Di serie - Circuito aperto
<b>Detergente:</b>	Liquido
<b>Vapore:</b>	Diretto
<b>Gestione vapore:</b>	Automatico
<b>Range temperatura:</b>	30°C - 280°C
<b>Porta:</b>	Bandiera
<b>Camino:</b>	Automatico
<b>Recipes:</b>	Di serie

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

## Disegno tecnico



**G:** Connessione gas

**E:** Alimentazione elettrica

**D:** Scarico acqua

**H2OA:** Ingresso acqua di rete 3/4"

**H2OB:** Ingresso acqua addolcita 3/4"