



Client \_\_\_\_\_ Quantité \_\_\_\_\_  
 Projet \_\_\_\_\_ Position \_\_\_\_\_

## Four Pratika Kompact

Modèle: FDEK061P

Cod: NP01063021001

### Données techniques

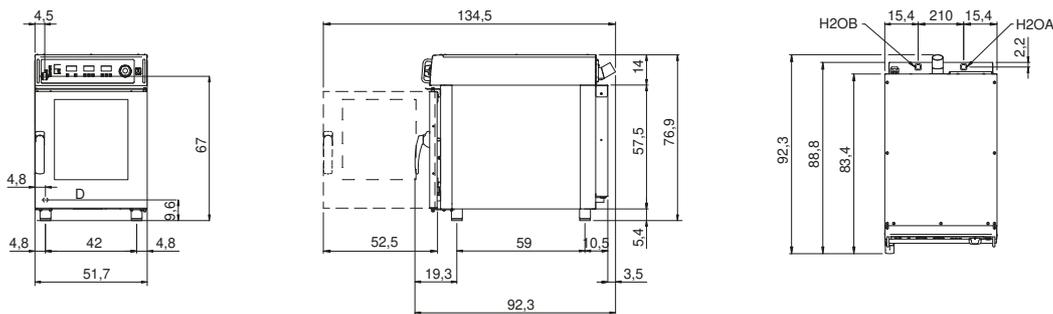
Nombre de bacs:	6
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	60
Nombre de ventilateurs:	1
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	517 x 925 x 770
Poids net (kg):	80,2
Volume (m3):	0,3682
Dimensions de la chambre (mm):	380 x 549 x 380
Puissance électrique (kW):	7,9
Alimentation:	380-415
Alimentation (A):	13,5
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G1,5
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):	560 x 970 x 940
Dimensions de la chambre (mm):	380 x 549 x 380
Poids brut (kg):	80,2
Volume brut (m3):	0,5106

### Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	Programmable
Fonctions:	Cuisson à convection, vapeur, mixte, multi-niveaucuisson de la sonde et Delta T
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Range timer:	1'-240'
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

Forno programmabile combinato elettrico. Porta con maniglia a sinistra. Capacità 6 teglie Gn 1/1 versione compatta. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza fughe a vista per assicurare massima igiene. Altezza dei piedini, regolabile. Cremagliera porta teglie in filo d'acciaio rimovibile capacità GN1/1 con interasse pari a 30-60mm. Porta con canale d'aria per la ventilazione del vetro esterno, che ne limita il riscaldamento. Maniglia porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti ed alle alte temperature. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Grondaia raccogli liquidi collegata con lo scarico. Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (+ posizione infinito). Umidificatore in camera con relativo controllo di potenza. Regolazione della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 280 °C. Ventola autoreverse a doppia velocità. Apertura valvola di sfiato camera, programmabile. Ampi canali di flusso d'aria nella camera, che ne permettono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che di pieno carico. Apertura a libro del vetro interno. Quadro comandi digitale posizionato sopra il forno. Possibilità di salvare fino a 99 programmi di cottura con massimo 3 fasi di cottura concatenabili ogni ciclo. possibilità di cucinare in modalità convezione / mista o Vapore. Possibilità di cucinare a tempo o con settaggio sonda e Delta T. (sonda optional), possibilità di utilizzare i cicli di lavaggio automatico (optional). Termostato di sicurezza nella camera di cottura evitare temperature superiori ai 350°. Illuminazione interna posta sul lato sinistro della camera di cottura ed ingresso acqua per il comando dell'umidificazione. Potenza elettrica 7,8 Kwatt - 380-415V 50/60 Hz

### Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"