



Client _____ Quantity _____
 Project _____ Position _____

Function oven

Model: BEU1064

Cod: NP01101022001

Technical data

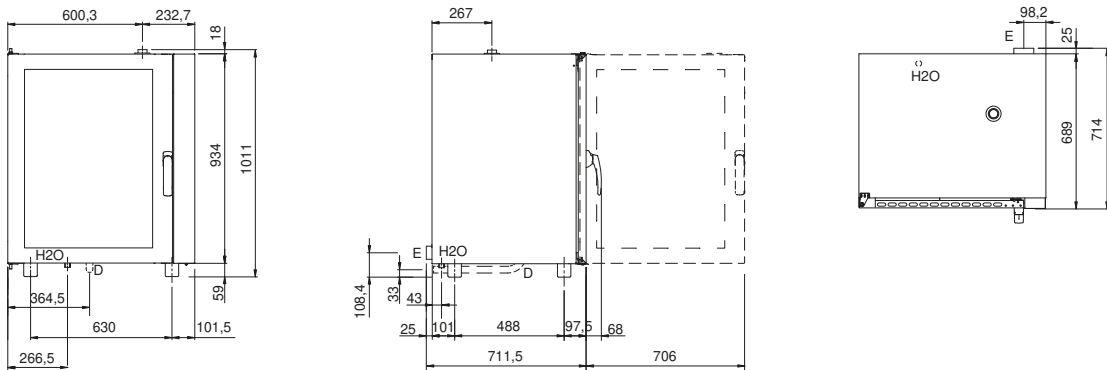
| | |
|----------------------------|------------------|
| Number of pans: | 10 |
| Pans size (mm): | EN 600x400 |
| Tray centre distance (mm): | 75 |
| Number of fans: | 3 |
| Fan speed: | 1 |
| Dimensions (mm): | 833 x 780 x 1011 |
| Net weight (kg): | 118 |
| Volume (m3): | 0,660 |
| Chamber size (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Electric power (kW): | 11,5 |
| Voltage (V): | 380-415 |
| Power supply (A): | 19 |
| Phases: | 3N |
| Cable section (mmq): | 5G4 |
| Frequency (Hz): | 50-60 |
| Cold water connection: | 3/4" |
| Cold water pressure (bar): | Max 5 bar |
| Drain size (mm): | 30 |
| Packing dimensions (mm): | 875 x 820 x 1170 |
| Chamber size (mm): | 618 x 435 x 808 |
| Gross weight (kg): | 125 |
| Gross volume (m3): | 0,840 |

Features

| | |
|-------------------------|---|
| Oven type: | Convection |
| Control: | Electro-mechanic ovens |
| Functions: | Convection cooking, cooking with humidity |
| Steam: | Direct |
| Steam management: | Pressure |
| Temperature range: | 50°C - 300°C |
| Door: | Hinged door |
| Cooking chamber bottom: | AISI 430 mirror finish |
| Range timer: | 1' - 120' |
| Flue: | Always open |

Forno elettrico elettromeccanici a convezione con umidificatore. Capacità 10 teglie 600X400. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldature a vista. Altezza regolabile dei piedi. Ripiani grigliati estraibili con interasse vassoi 75 mm. Porta con ampia superficie vetrata dotata di canale d'aria per la ventilazione del vetro esterno, 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 la massima capacità di tenuta, evitando sbalzi di temperatura. Riscaldamento tramite elementi riscaldanti rivestiti ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (più posizione infinita). Umidificatore a pulsante manuale. Controllo della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 300 °C. 2 fan. Ampi canali di passaggio dell'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che di pieno carico. Apertura a ribalta del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali posto sul lato destro del forno. Termostato di sicurezza in camera di cottura per evitare pericolose alte temperature. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 11,5 Kwatt - 380-415V/3N+G 50/60 Hz

Technical draw



E: Electric connection

D: Drain for water

H2O: Water inlet 3/4"