



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_  
 Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Horno Function

Modelo: BEU1064

Cód.: NP01101022001

### Datos técnicos

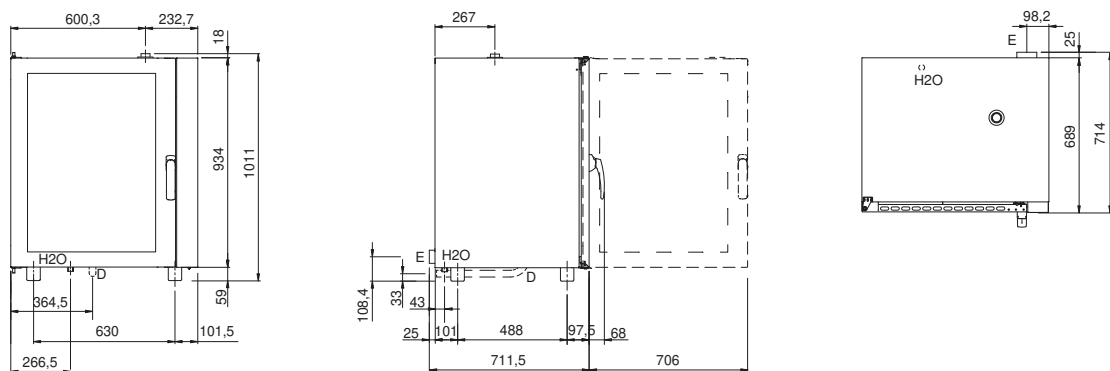
Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	EN 600x400
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	75
Número de ventiladores:	3
Velocidad del ventilador:	1
Dimensiones (mm):	833 x 780 x 1011
Peso neto (kg):	118
Volume (m3):	0,660
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 808
Potencia eléctrica (kW):	11,5
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	19
Fases:	3N
Sección del cable (mmq):	5G4
Frecuencia (Hz):	50-60
Conexión de agua fría:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Max 5 bar
Descarga de agua (mm):	30
Dimensiones embalaje (mm):	875 x 820 x 1170
Dimensiones cámara (mm):	618 x 435 x 808
Peso Bruto (kg):	125
Volumen bruto (m3):	0,840

### Características

Tipo de horno:	Convección
Comando:	Electromecánico
Funciones:	Cocción por convección, cocinar con humedad
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Presión
Rango de temperatura:	50°C - 300°C
Puerta:	Bandera
Fondo de la cámara de cocción:	AISI 430 acabado del espejo
Range timer:	1' - 120'
Chimenea:	Siempre abierto

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

### Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2O: Carga de agua 3/4"