



Cliente \_\_\_\_\_ Cantidad \_\_\_\_\_

Proyecto \_\_\_\_\_ Posición \_\_\_\_\_

## Horno Function

**Modelo:** BEU1064P

**Cód.:** NP01101022002

### Datos técnicos

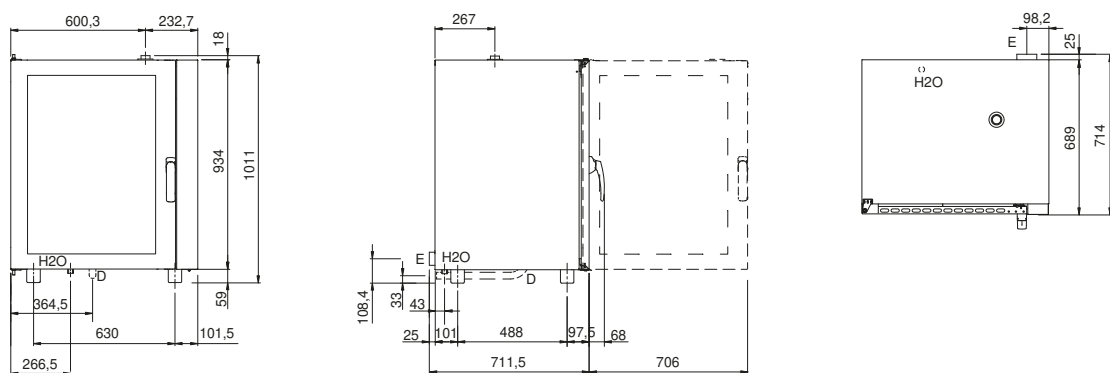
|                                          |                  |
|------------------------------------------|------------------|
| Número de bandejas:                      | 10               |
| Tamaño de la bandeja (mm):               | EN 600x400       |
| Distancia entre ejes de la bandeja (mm): | 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        |
| Descarfa de agua (mm):                   | 30               |
| Dimensiones embalaje (mm):               | 875 x 820 x 1170 |
| Dimensiones cámara (mm):                 | 618 x 435 x 808  |
| Peso Bruto (kg):                         | 125              |
| Volume brut (m3):                        | 0,840            |

### Características

|                                |                             |
|--------------------------------|-----------------------------|
| Tipo de horno:                 | Convección                  |
| Comando:                       | Programable                 |
| 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 programmabile 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. Ampii 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"