

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FCE101V

Cod: NP01102023001



Données techniques

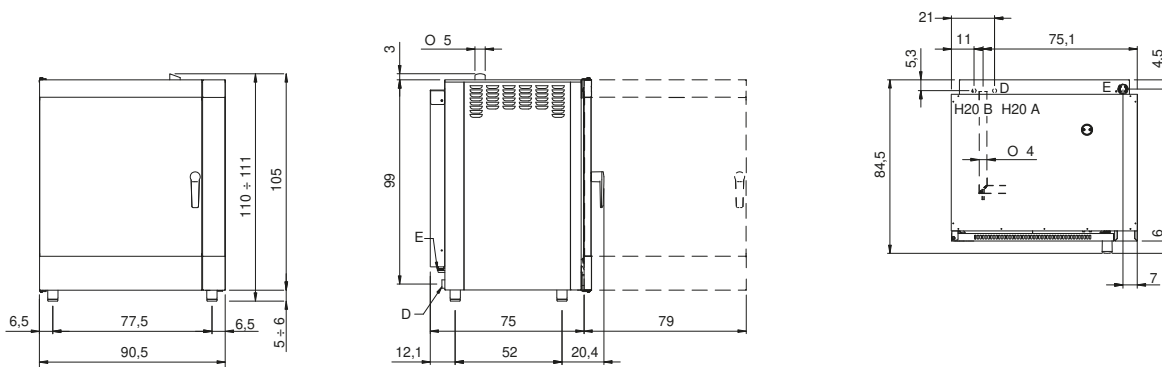
Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	74
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	905 x 845 x 1110
Poids net (kg):	135
Volume (m3):	0,850
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 800
Puissance électrique (kW):	15,8
Alimentacion:	380-415
Alimentacion (A):	26
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G4
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):	955 x 900 x 1301
Dimensions de la chambre (mm):	645 x 449 x 800
Poids brut (kg):	150
Volumen bruto (m3):	1,120

Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Température de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Fond de la chambre de tir:	En acier inoxydable AISI 304 avec finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Introduction manuelle

Four à convection électrique analogique avec humidificateur automatique. Capacité 10 plaques GN 1/1 ou pâtisserie 600x400mm. Chambre de cuisson avec angles arrondis pour un nettoyage facile. Fermeture à pression de la porte et ouverture par décrochage latéral. Poignée ergonomique en matériaux composites résistant aux hautes températures. Joint en silicone situé dans la façade de la chambre de cuisson qui assure une étanchéité maximale de la porte, en évitant toute chute de température. Gouttière de collecte des liquides reliée à la vidange. Structures échelles porte-plaques bivalentes GN ou EN de série, amovibles et remplaçables, avec espace entre niveaux 74 mm (option porte-plaques pour pâtisserie avec espace entre niveaux 95 mm). Porte double vitrage avec canal d'air permettant la ventilation de la vitre ainsi que de limiter la température de surface extérieure. Ouverture à charnière de la vitre intérieur facilitant le nettoyage. Réglage minuterie de 1 à 120'. (Option position infini). Contrôle de la température de 50 à 280°C. Thermomètre de visualisation de la température. Turbines autoreverse avec double vitesses. Réglage manuel de l'évent. Éclairage constant de la chambre de cuisson. Chauffage par résistances blindées. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance électrique 15.8 Kwatt - 380-415V 50/60 Hz

Dessin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H20A: Arrivée d'eau 3/4"

H20B: Arrivée d'eau adoucie 3/4"