

Client _____ Quantité _____
Projet _____ Position _____

Four Pratika

Modèle: FCG101V

Cod: NP01102033001

Données techniques

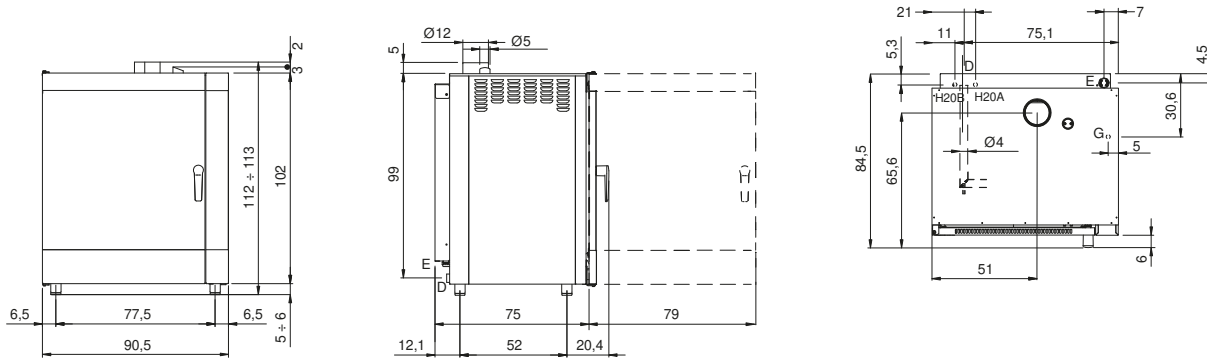
| | |
|--------------------------------|---------------------|
| Nombre de bacs: | 10 |
| Taille de la bac (mm): | EN 600x400 - GN 1/1 |
| Entraxe des plateaux (mm): | 74 |
| Nombre de ventilateurs: | 2 |
| Vitesse du ventilateur: | 2 |
| Dimensions (mm): | 905 x 845 x 1130 |
| Poids net (kg): | 140 |
| Volume (m3): | 0,865 |
| Dimensions de la chambre (mm): | 645 x 449 x 800 |
| Puissance électrique (kW): | 0,8 |
| Alimentacion: | 220-240 |
| Alimentacion (A): | 3,5 |
| Phases: | 1N |
| Section du câble (mmq): | 3G1,5 |
| Fréquence (Hz): | 50 |
| Puissance du gaz (kW): | 19 |
| Total puissance gaz (Kcal/h): | 16337 |
| Raccord gaz: | 1/2" |
| 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): | 156 |
| Volume brut (m3): | 1,120 |

Caractéristiques

| | |
|--------------------------------|---|
| Type de four: | Convection |
| Commande: | Électromécanique |
| Vapeur: | Direct |
| Gestion de la vapeur: | Temporisée |
| Temperature 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 gaz 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 intérieure 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 indirect à tubes de flamme par brûleurs atmosphériques. Porte montée sur charnières à droite (poignée et panneau de commande à gauche). Thermostat de sécurité dans la chambre de cuisson. Puissance gas 19 Kwatt. Connexion électrique 220-240V 50/60 Hz

Déssin technique



G: Raccord gaz

E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"