

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Horno Pratika

Modelo: FDG101TV

Cód.: NP01102033005



Datos técnicos

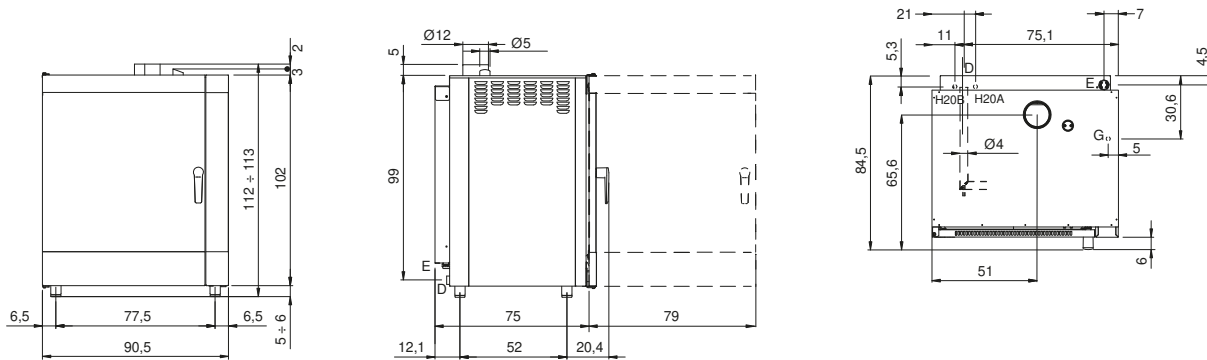
Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	EN 600x400 - GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	74
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	2
Dimensiones (mm):	905 x 845 x 1130
Peso neto (kg):	140
Volume (m3):	0,865
Dimensiones cámara (mm):	645 x 449 x 800
Potencia eléctrica (kW):	0,8
Alimentación (V):	220-240
Alimentación (A):	3,5
Fases:	1N
Sección del cable (mmq):	3G1,5
Frecuencia (Hz):	50
Potencia de gas (kW):	19
Potencia de gas total (Kcal/h):	16337
Conexión de gas:	1/2"
Conexión de agua fría:	3/4"
Presión de agua fría (bar):	Max 5 bar
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarga de agua (mm):	40
Dimensiones embalaje (mm):	955 x 900 x 1301
Dimensiones cámara (mm):	645 x 449 x 800
Peso Bruto (kg):	156
Volume brut (m3):	1,120

Características

Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Pantalla táctil
Touch screen:	5"
Cooling:	Función de refrigeración rápida de la cámara
Sonda:	Sonda monopunto
Lavado:	Estándar - Circuito abierto
Detergente:	Líquido
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Automático
Rango de temperatura:	30°C - 280°C
Puerta:	Bandera
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar

Horno combinado gas con pantalla tactil capacitiva. Capacidad 10 bandejas Gn 1/1 o pastelería 400x600. Cámara de cocción con esquinas redondeadas, soldada sin juntas visibles para garantizar la máxima higiene y punibilidad. Patas regulables en altura. Mamparos porta-bandejas bivalentes GN o EN, extraíbles de serie, con una distancia entre ejes de 74 mm (los mamparos con una distancia entre ejes de 95 mm se pueden pedir para un uso especial en pastelería). Puerta de vidrio doble con gran superficie vidriada. Canal de aire para la ventilación del vidrio exterior de la puerta, que limita la temperatura en la superficie del vidrio en contacto directo con el operador. Cierre de la puerta por presión y reapertura mediante desbloqueo lateral; manija de material plástico de alta resistencia a golpes y temperaturas; junta de silicona insertada en la fachada de la cámara de cocción que asegura la máxima estanqueidad de la puerta, evitando caídas de temperatura. Canaleta de recogida de líquidos conectada con la descarga. Calentamiento indirecto mediante tubo de llama por quemadores atmosféricos. Regulación de la temperatura en la cámara de cocción de 50 °C a 280 °C. Ventilador de marcha atrás con 2 velocidades. Control manual de ventilación. Apertura plegable del vidrio interior. Panel de control para todas las partes funcionales situado en el lado derecho del horno. Termostato de seguridad en la cámara de cocción. Iluminación interior en el lado derecho de la cámara de cocción. Sonda al corazón y sistema de lavado automático incluidos. Potencia Gas 19 Kwatt, Potencia eléctrica 0.8 Kwatt - 220-240V 50 Hz

Diseño técnico



G: Conexión de gas

E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H20A: Entrada agua 3/4"

H20B: Entrada agua ablandada 3/4"