

Cliente _____ Cantidad _____
 Proyecto _____ Posición _____

Horno Pratika Kompact

Modelo: FDEK101P

Cód.: NP01103021001



Datos técnicos

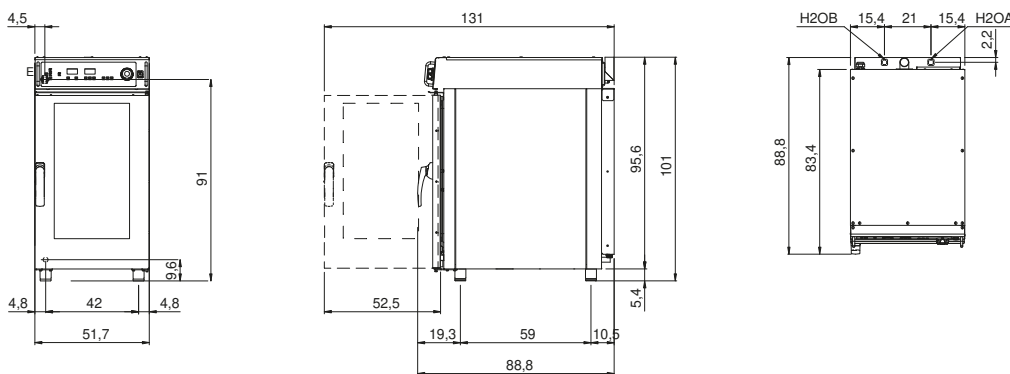
Número de bandejas:	10
Tamaño de la bandeja (mm):	GN 1/1
Distancia entre ejes de la bandeja (mm):	60
Número de ventiladores:	2
Velocidad del ventilador:	2
Dimensiones (mm):	517 x 890 x 1010
Peso neto (kg):	96
Volume (m3):	0,4647
Dimensiones cámara (mm):	380 x 549 x 620
Potencia eléctrica (kW):	15,7
Alimentación (V):	380-415
Alimentación (A):	27
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
Entrada agua ablandada:	3/4"
Descarfa de agua (mm):	40
Dimensiones embalaje (mm):	560 x 970 x 1180
Dimensiones cámara (mm):	380 x 549 x 620
Peso Bruto (kg):	104
Volume brut (m3):	0,6409

Características

Tipo de horno:	Combinado
Comando:	Programable
Funciones:	Cocción por convección, vapor, mixta, multinivel, cocción con sonda y Delta T
Vapor:	Directo
Gestión del vapor:	Temporizado
Rango de temperatura:	30°C - 280°C
Puerta:	Bandera
Range timer:	1'-240'
Chimenea:	Automático
Libro de cocina:	Estándar

Forno programmabile combinato elettrico. Porta con maniglia a sinistra. Capacità 10 teglie Gn 1/1 versione compatta. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza fughe a vista per assicurare massima igiene. Altezza dei piedini, regolabile. Cremagliera porta teglie in filo d'acciaio rimovibile capacità GN1/1 con interasse pari a 30-60mm. Porta con canale d'aria per la ventilazione del vetro esterno, che ne limita il riscaldamento. Maniglia porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti ed alle alte temperature. Guarnizione siliconica inserita nella facciata della camera di cottura che assicura massima tenuta della porta, evitando cadute di temperatura. Grondaia raccogli liquidi collegata con lo scarico. Riscaldamento tramite resistenze circolari corazzate ad alta efficienza. Timer da 1' a 120' (+ posizione infinito). Umidificatore in camera con relativo controllo di potenza. Regolazione della temperatura in camera di cottura da 50 °C a 280 °C. N°2 ventole autoreverse a doppia velocità. Apertura valvola di sfiato camera, programmabile. Ampi canali di flusso d'aria nella camera, che ne permettono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che di pieno carico. Apertura a libro del vetro interno. Quadro comandi digitale posizionato sopra il forno. Possibilità di salvare fino a 99 programmi di cottura con massimo 3 fasi di cottura concatenabili ogni ciclo. possibilità di cucinare in modalità convezione / mista o Vapore. Possibilità di cucinare a tempo o con settaggio sonda e Delta T. (sonda optional), possibilità di utilizzare i cicli di lavaggio automatico (optional). Termostato di sicurezza nella camera di cottura evitare temperature superiori ai 350°. Illuminazione interna posta sul lato sinistro della camera di cottura ed ingresso acqua per il comando dell'umidificazione. Potenza elettrica 15,6 Kwatt - 380-415V 50/60 Hz

Diseño técnico



E: Alimentación eléctrica

D: Descarga de agua

H2OA: Entrada agua 3/4"

H2OB: Entrada agua ablandada 3/4"