

Client _____ Quantité _____
 Projet _____ Position _____

Four Pratika Kompact

Modèle: FDEK101PWA

Cod: NP01103021003



Données techniques

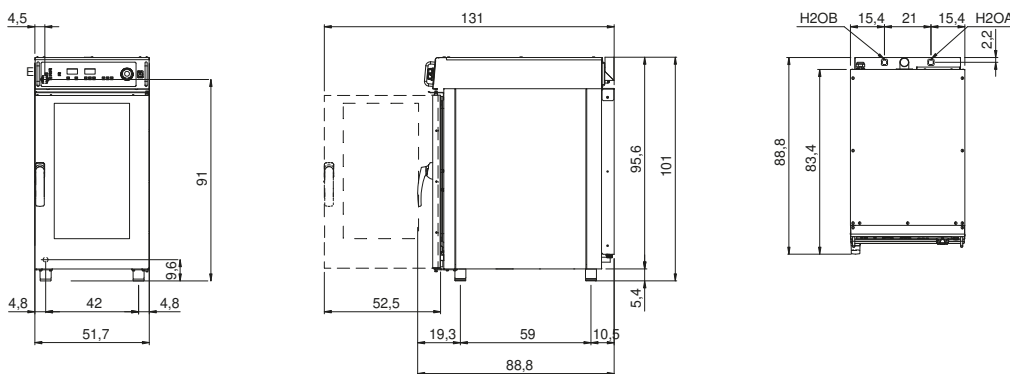
Nombre de bacs:	10
Taille de la bac (mm):	GN 1/1
Entraxe des plateaux (mm):	60
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	2
Dimensions (mm):	517 x 890 x 1010
Poids net (kg):	100
Volume (m3):	0,4647
Dimensions de la chambre (mm):	380 x 549 x 620
Puissance électrique (kW):	15,7
Alimentacion:	380-415
Alimentacion (A):	27
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):	560 x 970 x 1180
Dimensions de la chambre (mm):	380 x 549 x 620
Poids brut (kg):	108
Volumen bruto (m3):	0,6409

Caractéristiques

Type de four:	Combiné
Commande:	Programmable
Fonctions:	Cuisson à convection, vapeur, mixte, multi-niveaucuisson de la sonde et Delta T
Lavage:	Standard - Circuit ouvert
Détergent:	Liquide
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Temporisée
Temperature de fonctionnement:	30°C - 280°C
Porte:	Battante
Range timer:	1'-240'
Grille d'évacuation:	Automatique
Livre de cuisine:	Standard

Forno programmabile combinato elettrico, con sistema di lavaggio automatico. 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). 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

Déssin technique



E: Alimentation électrique

D: Vidange eau

H2OA: Arrivée d'eau 3/4"

H2OB: Arrivée d'eau adoucie 3/4"