

Client _____ Quantité _____

Projet _____ Position _____

Four Function

Modèle: BEU664 **Cod:** NP01061022001

Données techniques

Nombre de bacs:	6
Taille de la bac (mm):	EN 600x400
Entraxe des plateaux (mm):	75
Nombre de ventilateurs:	2
Vitesse du ventilateur:	1
Dimensions (mm):	833 x 780 x 711
Poids net (kg):	75
Volume (m3):	0,465
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 508
Puissance électrique (kW):	7,7
Alimentacion:	380-415
Alimentacion (A):	17
Phases:	3N
Section du câble (mmq):	5G2,5
Fréquence (Hz):	50-60
Raccordement d'eau froide:	3/4"
Pression d'eau froide (bar):	Max 5 bar
Vidange eau (mm):	30
Dimensions emballage (mm):	875 x 820 x 870
Dimensions de la chambre (mm):	618 x 435 x 508
Poids brut (kg):	85
Volumen bruto (m3):	0,624

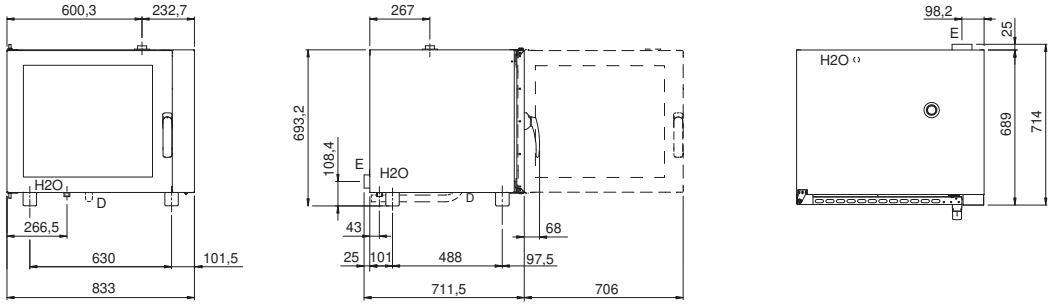
Caractéristiques

Type de four:	Convection
Commande:	Électromécanique
Fonctions:	Cuisson à convection, cuisson avec humidité
Vapeur:	Direct
Gestion de la vapeur:	Pression
Temperature de fonctionnement:	50°C - 300°C
Porte:	Battante
Fond de la chambre de tir:	AISI 430 finition miroir
Range timer:	1' - 120'
Grille d'évacuation:	Toujours ouvert

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.

Forno elettrico elettromeccanico a convezione con umidificatore. Capacità 6 teglie 600X400. Camera di cottura con angoli arrotondati, saldata senza saldatura visibile. Altezza dei piedi regolabile. Ripiani griglia rimovibili con distanza tra le teglie di 75 mm. Porta con ampia superficie vetrata dotata di canale d'aria per la ventilazione esterna del vetro, che limita ulteriormente la temperatura sulla superficie esterna. Maniglia per porta in materiale plastico, altamente resistente agli urti e alle temperature. Guarnizione in silicone inserita nella parte anteriore della camera, con massima capacità di tenuta, evitando cadute di temperatura. Riscaldamento tramite resistenze rivestite ad alta efficienza. Timer da 1 "a 120" (più posizione infinita). Umidificatore a pulsante manuale. Controllo della temperatura nella camera di cottura da 50 ° C a 300 ° C. 2 fan. Ampi canali di flusso d'aria della camera che consentono una perfetta uniformità di cottura, sia in condizioni di scarso che a pieno carico. Apertura a soffietto del vetro interno. Pannello di controllo di tutte le parti funzionali poste sul lato destro del forno. Termostato di sicurezza nella camera di cottura per evitare alte temperature pericolose. Ingresso acqua per il controllo dell'umidificatore. Illuminazione interna posizionata sul lato sinistro della camera di cottura. Potenza elettrica 7,7 Kwatt - 380-415V / 3N + G 50/60 Hz

Déssin technique



E: Alimentation électrique **D:** Vidange eau **H2O:** Remplissage eau 3/4"

In order to constantly offer the best possible products we reserve the right to make changes on technical specifications without incurring any obligation for equipment previosly or subsequently sold.