



## RENE BOOGERS-DEKO line RENE BOOGERS-DEKO Deck Oven

### Kenmerken

- Digitale besturing
- HANDMATIGE of PROGRAMMA modus bediening
- Onafhankelijke instelling van de bovenste en onderste verwarmingselementen tot 300 °C
- Stoomsysteem met geïntegreerde stoomgenerator
- Snelle verwarming naar bedrijfstemperatuur
- Digitale uitlezing van boven- en ondertemperatuur en baktijd
- Economy-functie om het energieverbruik te verminderen
- Timer voor automatische voorverwarming
- Foutdetectie



### Constructie

- Eenvoudig modulair systeem (1-4 decks)
- Zwaar roestvrijstalen verwarmingselement - lange levensduur
- Stoomsysteem met geïntegreerde stoomgenerator
- Charmot bakoppervlak
- Speciale gehard reflecterende glazen deur
- Zwaar keramiek en steenwol isolatie
- Roestvrij stalen constructie INOX 304/430
- Mogelijke combinatie met RENE BOOGERS-BAKE convection-ovens
- Vervaardigd in overeenstemming met de CE-regelgeving

### Opties

- Plaatstaal bakoppervlak
- Rustieke zwarte kleur
- Ook in kleur leverbaar



<b>Technische specificaties</b>		
	<b>64/3</b>	<b>68/3</b>
Bedieningspaneel	digitaal	digitaal
Bediening	manueel/automatisch	manueel/automatisch
Stoomsysteem	Stoomgenerator	Stoomgenerator
Bakoppervlak	650 x 450	650 x 850
Ovenkamerhoogte	20 cm	20 cm
Invoerhoogte	15 cm	15 cm
Capaciteit	1x 60/40 cm	2x 60/40 cm
Afmetingen BxDxH	930x860x760 mm	930x1200x1080 mm
Gewicht	170 kg	340 kg
Aansluitwaarde	8,0 kW	19,2 kW
El. stoomgenerator vermogen	1,5 kW	1,5 kW
Zekeringen	3x16 A	3x35 A
Elektrische voeding	3N / 400 V / 50 Hz	3N / 400 V / 50 Hz
Wateraansluiting	R 3/4"	R 3/4"
Waterafvoer	d=15 mm	d=15 mm
Stoomuitlaat	d=100 mm	d=100 mm
Temperatuur	300 °C	300 °C