



Electrolux

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

Product

Model

Naam

SIS

AIA



Convectie ovens Crosswise

Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

260705 (FCE061)

Convectie oven 6l
geleiderrek 6x 1/1-40GN
(60mm geleiderafstand)
400V-50Hz-3N

260726 (FCE06160)

Convectie oven 6l
geleiderrek 6x 1/1-40GN
(60mm geleiderafstand)
400V-60Hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en met breedte inschuif van de gastronom bakken. Elektromechanische besturing met een automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor bevochtiging en het braden van vlees. Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat. De goede isolatie geeft een laag energie verbruik. Belading mogelijkheden met het standaard geleiderrek (60 mm geleider afstand): 6 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 6 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 3 braadsleden of stoompannen 1/1-65GN. Bereidingsfuncties: Hete lucht (30-300°C) zonder vochtinjectie; hete lucht (30-300°C) met in 5 stappen instelbare luchtvochtigheid, ook geschikt voor regeneratie; continu bereiding, zonder tijdsinstelling; terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI304 met een uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer is van roestvrijstaal AISI430, rondom geïsoleerd. Deur met dubbele ruit en deurstops op 60°, 120°, 180° en 240°. Draaiknoppen voor functie selectie, temperatuur en tijd. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal en continu stand. Thermostatische temperatuurregeling. Vocht injectie via de ventilator, voor een egale verdeling. Naadloos gelaste ovenkamer met ronde hoeken. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken (links en rechts) met anti-kantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de achterliggende techniek. Verlichting in de oven. 100 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring:

Uitvoering

- Gecertificeerd IPX4 waterdicht.
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- De crosswise plaatsing van de bakplaten en roosters in combinatie met de verlichting geven een duidelijk zicht op de producten.
- Vochtinjectie met 5 standen, voor een juiste bevochtiging van elk product.
- Voldoet aan de CE, VDE en DVGW veiligheidseisen.

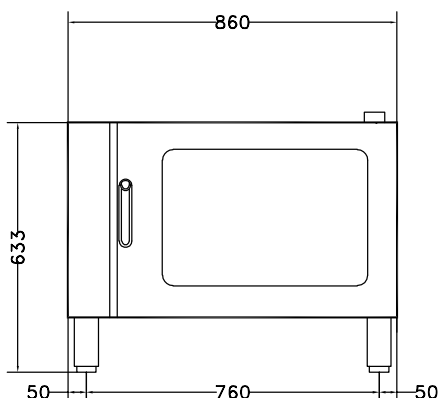
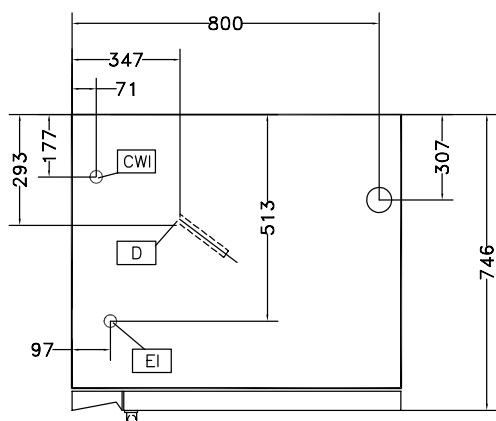
Constructie

- Geplaatst op stelpoten.
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.

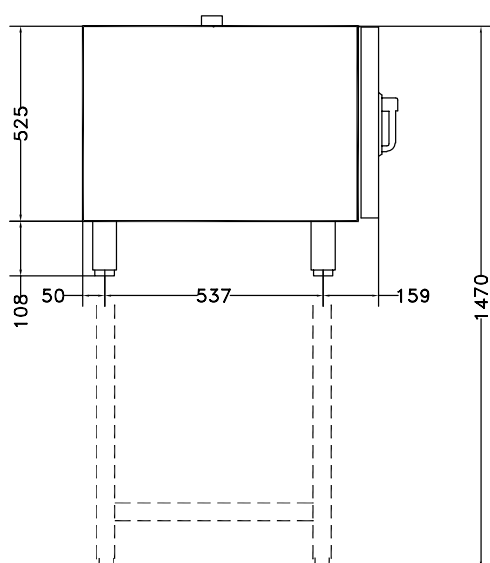


Electrolux

Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

Front aanzicht

Boven aanzicht


CWI1 = Koud water invoer 1
 CWI2 = Koud water invoer 2
 D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Zij aanzicht

Elektra
Voltage

260705 (FCE061)	400 V/3N ph/50 Hz
260726 (FCE06160)	400 V/3N ph/60 Hz

Totaal vermogen

7.7 kW

Energieverbruik, min, max

1.4 - 6.5 kW/h

Water
Water invoer CWI

3/4"

Druk

1.5-2.5 bar

Afvoer D

25mm

Capaciteit
GN

6 - 1/1 Gastronom

Algemene gegevens
Uitwendige afmetingen, hoogte

633 mm

Uitwendige afmetingen, breedte

860 mm

Uitwendige afmetingen, diepte

746 mm

Gewicht, netto

260705 (FCE061) 79.05 kg

260726 (FCE06160) 79 kg

Geleider afstand

60 mm

Binnen afmetingen, breedte

560 mm

Binnen afmetingen, diepte

370 mm

Binnen afmetingen, hoogte

380 mm

Optionele accessoires

- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN PNC 921101 ☐
- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal T-profiel voor het ophangen van 2 stuks 1/2GN bakken in crosswise oven PNC 921106 ☐
- KERNTemperatuurmeter voor convectie oven 6 1/1GN en 10 1/1GN PNC 921702 ☐
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convectie oven 6 1/1GN, 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 921713 ☐
- ONDERSTEL voor crosswise oven 6 1/1GN PNC 922101 ☐
- GELEIDERREK met 7 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 6 1/1GN PNC 922105 ☐
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, montage onder de oven 6 1/1GN, 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 922170 ☐
- VETFILTER voor oven 6 1/1GN PNC 922177 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1GN PNC 922239 ☐
- RVS 1/1GN REK voor 8 kippen van 1,2 kg PNC 922266 ☐
- KEBAB REK MET 6 KORTE PENNEN, voor 2/1GN lengtewise en crosswise ovens PNC 922325 ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in de oven. Voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338 ☐