



Electrolux

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 2/1-40GN

Product

Model

Naam

SIS

AIA



Electrolux

Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 2/1-40GN



260707 (FCE102)

Convectie oven 102
geleiderrek 10x 2/1-40GN
(60mm geleiderafstand)
400V-50hz-3N

260728 (FCE10260)

Convectie oven 102
geleiderrek 10x 2/1-40GN
(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 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): 20 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 20 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 10 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. 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

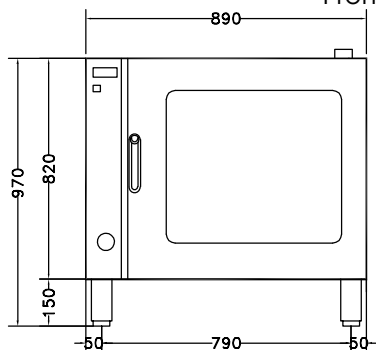
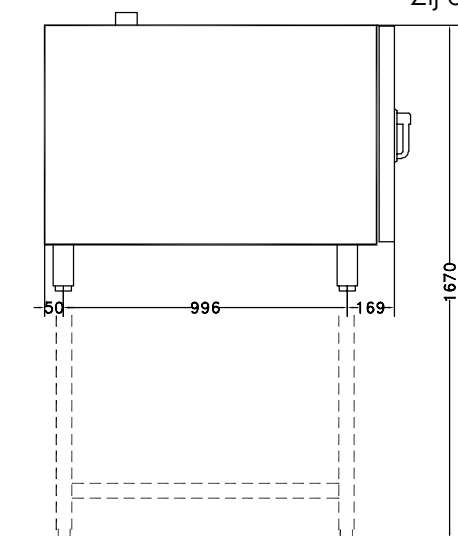
- Geplaatst op stelpoten.
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de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

Meegeleverde accessoires

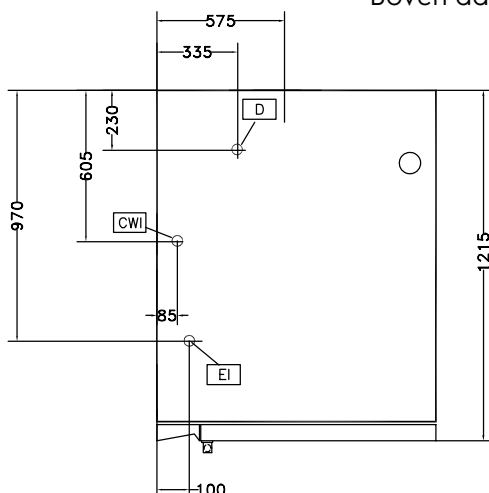
- 1 stuks GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor convectie oven 10 2/1GN PNC 922123

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 2/1GN, ROESTVRIJSTAAL PNC 922175 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal PNC 922239 ☐
- REK 1/1GN voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal PNC 922266 ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, voor 2/1GN air-o-steam/air-o-convect ovens en voor CW ovens PNC 922325 ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in de oven. Voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338 ☐

Front aanzicht

Zij aanzicht


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

Boven aanzicht

Elektra
Voltage

260707 (FCE102) 380-400V/3N ph/50 Hz
 260728 (FCE10260) 380-400V/3N ph/60 Hz

Totaal vermogen

24.5 kW

Energieverbruik, min, max

3.6 - 17.1 kW/h

Water
Water invoer CWI

3/4"

Druk

1.5-2.5 bar

Afvoer D

25mm

Capaciteit
GN

10 - 2/1 Gastronorm

Algemene gegevens
Uitwendige afmetingen, breedte

890 mm

Uitwendige afmetingen, hoogte

970 mm

Uitwendige afmetingen, diepte

1215 mm

Gewicht, netto

147 kg

Geluidsniveau

56 dB(A)

Geleider afstand

60 mm

Binnen afmetingen, breedte

590 mm

Binnen afmetingen, diepte

760 mm

Binnen afmetingen, hoogte

680 mm

Waterdichtheid index

IPX4

Optionele accessoires

- KERNTEMPÉRATUURMETER voor convectie PNC 921703 ☐
oven 10 2/1GN
- ONDERSTEL voor crosswise oven 10 2/1GN PNC 922103 ☐
- GELEIDERREK met 7 paar geleiders, voor PNC 922107 ☐
onderstel van convectie oven 10 2/1GN
- GESLOTEN ONDERSTEL MET PNC 922110 ☐
GELEIDERREK, 2 draaideuren en 1 lade,
voor crosswise oven 10 2/1GN
- GELEIDERREK met 80 mm geleider afstand PNC 922117 ☐
voor 8x 2/1-65GN, voor convectie oven 10
2/1GN
- BELADINGWAGEN voor convectie oven 10 PNC 922128 ☐
2/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg
(2/1GN)
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, montage PNC 922170 ☐
onder de oven 6 1/1GN, 10 1/1GN en 10
2/1GN
- SPUITPISTOOL met SLANG, met afsluiter en PNC 922171 ☐
ophangbeugel, aan zijkant oven
- VETFILTER voor air-o-steam/air-o-convect PNC 922178 ☐
en elektrische CW oven 10 1/1GN en 10
2/1GN
- ROLL-IN REK SET voor oven 10 2/1GN, PNC 922202 ☐
verbindingen tussen de geleiderrekken, rvs
wielenet, bodemrail voor oven, losse
duwbeugel