

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

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260700 (FCG061)**Convectie oven 61
geleiderrek 6x 1/1-40GN
aardgas, 230V-50hz-1N**260722 (FCG06160)**Convectie oven 61
geleiderrek 6x 1/1-40GN
aardgas, 230V-60hz-1N

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): 6 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 6 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 3 braadsleden of stoompannen 1/1-65GN. Bereidingfuncties: 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. 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 techniek. Elektrische branderontsteking met een drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. Roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring: _____

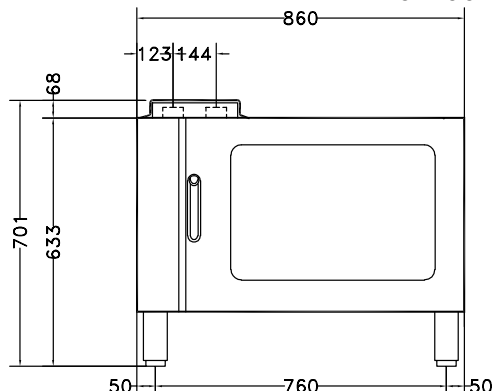
Uitvoering

- 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.

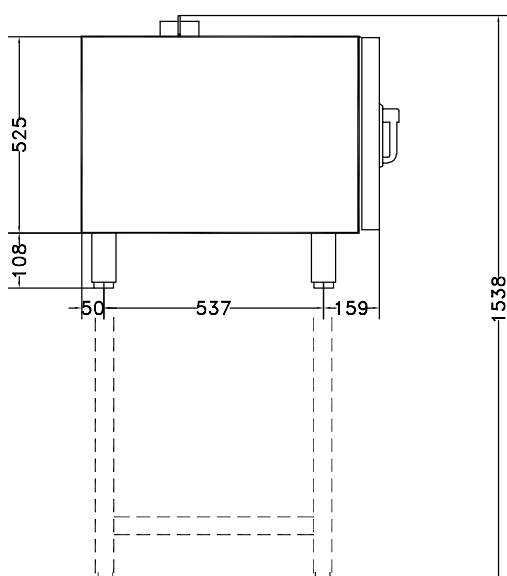
Constructie

- 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.
- IPX4 water protectie.

Front aanzicht



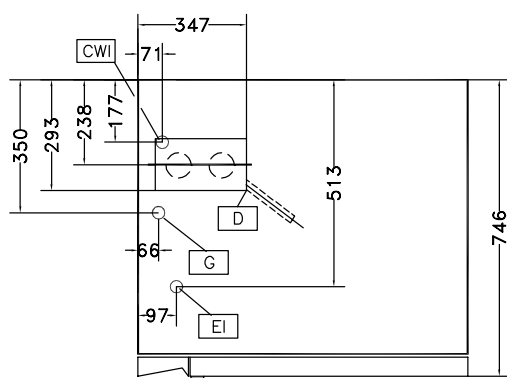
Zij aanzicht



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

G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260700 (FCG061)	220-230 V/1 ph/50 Hz
260722 (FCG06160)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Aangesloten vermogen 0.35 kW

Gas

Gas aansluiting ISO 7/1 1/2" MNPT

Aardgas

Totaal gasvermogen BTU/h (8.5 kW)

Gas verbruik (G20), min, max 0.13 - 0.63 m³/h

Water

Water aansluiting CW 3/4"

Water druk, min/max 1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D 25mm

Capaciteit

GN 6 - 1/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 860 mm

Externe afmetingen, hoogte 701 mm

Externe afmetingen, breedte 746 mm

Gewicht, netto 92.1 kg

Geluidsniveau 54 dB(A)

Binnen afmetingen, lengte 560 mm

Binnen afmetingen, diepte 370 mm

Binnen afmetingen, hoogte 380 mm

Waterdichtheid index IPX4

Optionele accessoires

- COOK & CHILL OMBOUW voor het stapelen van een combi oven 6x 1/1GN op een blastchiller 15 kg PNC 881528 ☐
- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde 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 ☐
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers PNC 921305 ☐
- HARS STERILISATOR, elektrolytisch, voor waterontharder 921305 PNC 921306 ☐
- ROOKGAS CONDENSOR voor crosswise gasoven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921701 ☐
- KERNTemperatuurmeter voor convectie oven 6x 1/1GN en 10x 1/1GN PNC 921702 ☐
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convectie oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921713 ☐
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036 ☐
- ONDERSTEL voor crosswise oven 6x 1/1GN PNC 922101 ☐
- GELEIDERREK met 7 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 6x 1/1GN PNC 922105 ☐
- STELPOTENSET voor plaatsing oven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922127 ☐
- UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, montage onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 922170 ☐
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171 ☐
- VETFILTER voor air-o-steam/air-o-convect en crosswise oven 6x 1/1GN PNC 922177 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266 ☐
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens PNC 922325 ☐
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326 ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in de oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338 ☐