

Convectie ovens Crosswise

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

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


260702 (FCG102)

 Convectie oven 102
 geleiderrek 10x 2/1-40GN
 aardgas, 230V-50hz-1N

260724 (FCG10260)

 Convectie oven 102
 geleiderrek 10x 2/1-40GN
 aardgas, 230V-60hz-1N

Omschrijving

Product Nr. _____

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en breedte inschuif van de gastronomie bakken. Elektromechanische besturing met 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. 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 drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

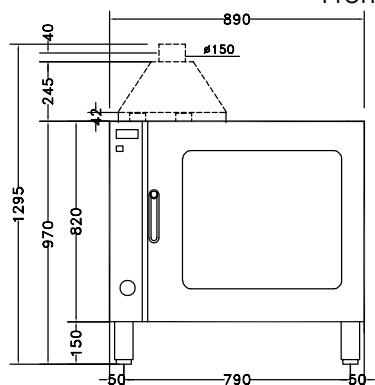
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Mogelijkheid 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

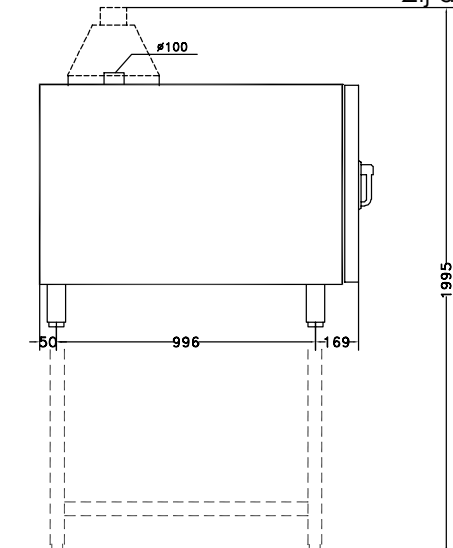
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.
- IPX4 water protectie.

Goedkeuring: _____

Front aanzicht



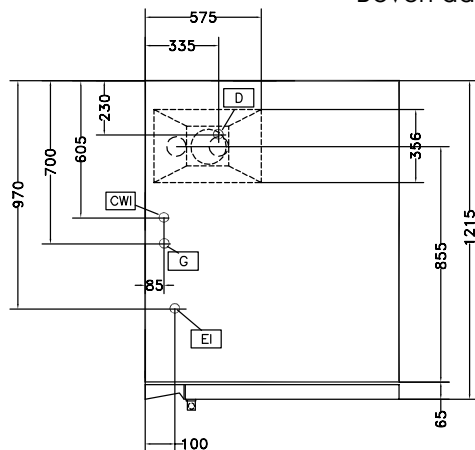
Zij aanzicht



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

G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260702 (FCG102)	220-230 V/1 ph/50 Hz
260724 (FCG10260)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Aangesloten vermogen

0.5 kW

Gas

Gas aansluiting ISO 7/1

1/2" MNPT

Aardgas

Totaal gasvermogen

BTU/h (25 kW)

Gas verbruik (G20), min, max

0.39 - 1.85 m³/h

Water

Water aansluiting CW

3/4"

Water druk, min/max

1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D

25mm

Capaciteit

GN

10 - 2/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, hoogte 970 mm

Externe afmetingen, breedte 1215 mm

Gewicht, netto 154 kg

Geluidsniveau 65 dB(A)

Binnen afmetingen, lengte 590 mm

Binnen afmetingen, diepte 760 mm

Binnen afmetingen, hoogte 680 mm

Waterdichtheid index IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor convectie oven 10x 2/1GN en blastchiller/freezer 64/56 kg (2/1GN) PNC 922123

Optionele accessoires

- 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 ☐
- VETFILTER voor gasverwarmde crosswise ovens 10x 1/1GN en 20x 1/1GN, 10x 2/1GN en 20x 2/1GN, 2 stuks benodigd voor de 20 GN ovens PNC 921700 ☐
- ROOKGAS CONDENSOR voor crosswise gasoven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921701 ☐
- KERNTEMPERATUURMETER voor convectie oven 10x 2/1GN PNC 921703 ☐
- 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 10x 2/1GN PNC 922103 ☐
- GELEIDERREK met 7 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 10x 2/1GN PNC 922107 ☐
- GESLOTEN ONDERSTEL MET GELEIDERREK, 2 draaideuren en 1 lade, voor crosswise oven 10x 2/1GN PNC 922110 ☐
- WARMKAST ONDERSTEL met GELEIDERREK, 2 draaideuren, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor crosswise oven 10x 2/1GN PNC 922113 ☐
- GELEIDERREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 2/1-65GN, voor convectie oven 10x 2/1GN en blastchiller/freezer 64/56 kg (2/1GN) PNC 922117 ☐
- GELEIDERREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 2/1-40GN, voor convectie oven 10x 2/1GN en blastchiller/freezer 64/56 kg (2/1GN) PNC 922123 ☐
- STELPOTENSET voor plaatsing oven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922127 ☐
- BELADINGWAGEN voor convectie oven 10x 2/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (2/1GN) PNC 922128 ☐
- 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 ☐
- 2 INSCHUIFREKKEN elk voor plaatsing van 1 bakkerijnorm bakplaat 600x400 mm, voor 2/1GN ovens PNC 922173 ☐
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922175 ☐

- ROLL-IN REK SET voor convectie oven 10x 2/1GN, verbindingen tussen de geleiderrekken, roestvrijstalen wielenset, bodemrail voor oven, losse duwbeugel PNC 922202 ☐
- 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 penne, zonder penne PNC 922326 ☐
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven PNC 922328 ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in de oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338 ☐