

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 20x 1/1-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260708 (FCE201)**Convectie oven 20l
beladingrek 20x 1/1-40GN
400V-50hz-3N**260729 (FCE20160)**Convectie oven 20l
beladingrek 20x 1/1-40GN
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 beladingrek (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. Uitneembaar roestvrijstalen beladingrek met anti-kantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de achterliggende techniek. Verlichting in de oven. Geplaatst op 260 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

Goedkeuring: _____

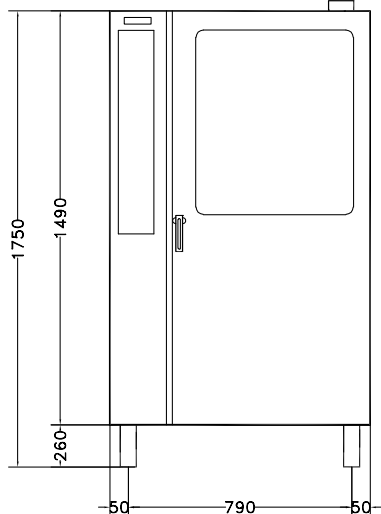
Uitvoering

- 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.

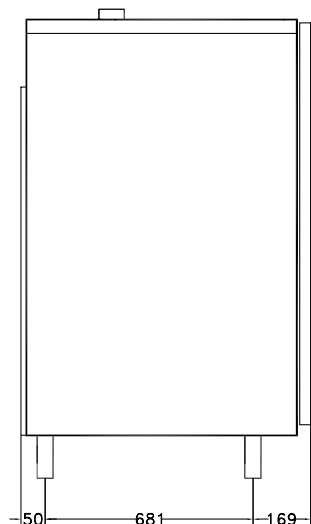
Constructie

- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- 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.

Front aanzicht

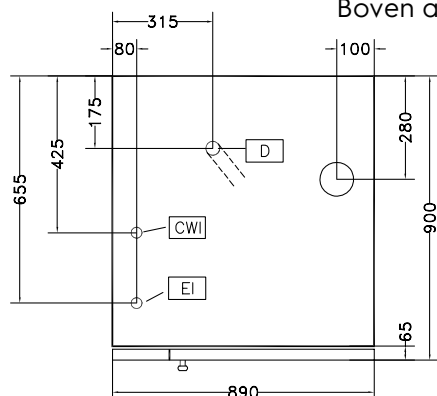


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260708 (FCE201)	380-400V/3N ph/50 Hz
260729 (FCE20160)	380-400V/3N ph/60 Hz

Aangesloten vermogen

34.5 kW

Energieverbruik, min, max

5.2 - 24.5 kW/h

Water

Water aansluiting CW

3/4"

Water druk, min/max

1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D

25mm

Capaciteit

GN

20 - 1/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, hoogte 1700 mm

Externe afmetingen, breedte

900 mm

Gewicht, netto

215.5 kg

Geluidsniveau

60 dB(A)

Geleider afstand

60 mm

Binnen afmetingen, lengte

590 mm

Binnen afmetingen, diepte

503 mm

Binnen afmetingen, hoogte

1350 mm

Waterdichtheid index

IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleiderafstand, voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN)

Optionele accessoires

- 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 ☐
- KERNTemperatuurMETER voor oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN PNC 921704 ☐
- AFZETBOK voor beladingrek van convectie oven 20x 1/1GN PNC 922141 ☐
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171 ☐
- 2 VETFILTERS voor air-o-steam/air-o-convect en elektrische crosswise oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN PNC 922179 ☐
- BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleiderafstand, voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN) PNC 922203 ☐
- BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convectie oven 20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 56/64 kg (1/1GN) PNC 922205 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐
- 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 ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in de oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338 ☐