

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

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260703 (FCG201)**Convectie oven 201
beladingrek 20x 1/1-40GN
aardgas, 230V-50hz-1N**260725 (FCG20160)**Convectie oven 201
beladingrek 20x 1/1-40GN
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 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. Naadloos gelaste ovenkamer met ronde hoeken. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembaar roestvrijstalen beladingrek met antikantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de techniek. Elektrische branderontsteking met drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. 260 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

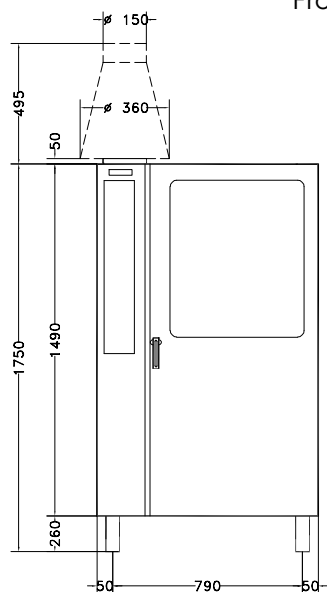
Goedkeuring: _____

Uitvoering

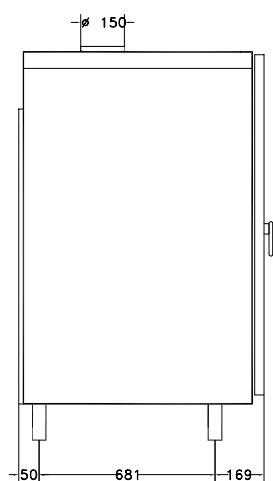
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Mogelijkheid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



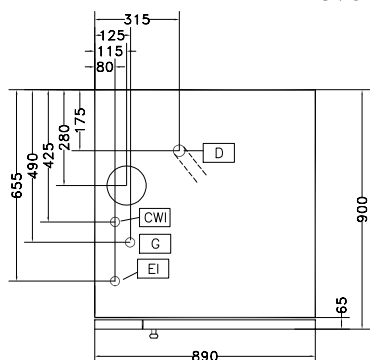
Front aanzicht



Zij aanzicht

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

G = Gas aansluiting



Boven aanzicht

Elektra

Voltage

260703 (FCG201)	220-230 V/1 ph/50 Hz
260725 (FCG20160)	220-230 V/1 ph/60 Hz

Aangesloten vermogen

Aangesloten vermogen 0.5 kW

Gas

Gas aansluiting ISO 7/1 1/2" MNPT

Aardgas

Totaal gasvermogen	BTU/h (35 kW)
Gas verbruik (G20), min, max	5.2 - 24.5 m³/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	
260703 (FCG201)	220 kg
260725 (FCG20160)	246.2 kg
Gewicht, netto	228 kg
Geluidsniveau	57 dB(A)
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 PNC 922203
mm geleiderafstand, voor convectie
oven 20x 1/1GN en blastchiller/
blastfreezer 56/64 kg (1/1GN)

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 921101 ☐
AISI304, opstaande beugels aan 2
korte en 1 lange zijde
- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal T- PNC 921106 ☐
profiel voor het ophangen van 2 stuks
1/2GN bakken in crosswise oven
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 PNC 921305 ☐
liter, capaciteit 1500 lt/uur,
roestvrijstalen omkasting met
roestvrijstalen harscylinder,
elektronische besturing, koud water 4 -
30°C, voor combi steamers
- HARS STERILISATOR, elektrolytisch, PNC 921306 ☐
voor waterontharder 921305
- VETFILTER voor gasverwarmde PNC 921700 ☐
crosswise ovens 10x 1/1GN en 20x 1/1GN,
10x 2/1GN en 20x 2/1GN, 2 stuks
benodigd voor de 20 GN ovens
- KERNTemperatuurmeter voor oven PNC 921704 ☐
20x 1/1GN en 20x 2/1GN
- ROOKGAS CONDENSOR voor PNC 921710 ☐
crosswise gasoven 20x 1/1GN
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922141 ☐
convectie oven 20x 1/1GN
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 ☐
afsluitkraan en ophangbeugel aan
zijkant oven
- BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm PNC 922203 ☐
geleiderafstand, voor convectie oven
20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer
56/64 kg (1/1GN)
- BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm PNC 922205 ☐
geleiderafstand, voor convectie oven
20x 1/1GN en blastchiller/blastfreezer
56/64 kg (1/1GN)
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239 ☐
roestvrijstaal AISI304
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PNC 922325 ☐
PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor
2/1GN ovens en crosswise ovens
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326 ☐
AISI304, voor 4 lange of 6 korte
pennen, zonder pennen
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338 ☐
plaatsing in de oven, roestvrijstaal
AISI304, voor gebruik met houtsplinters
en kruiden