

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 20x 2/1-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____


260709 (FCE202)

 Convectie oven 202
 beladingrek 20x 2/1-40GN
 400V-50hz-3N

260710 (ECF202ENS)

 Convectie oven 202
 beladingrek 20x 2/1-40GN
 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): 40 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 40 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 20 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.

Uitvoering

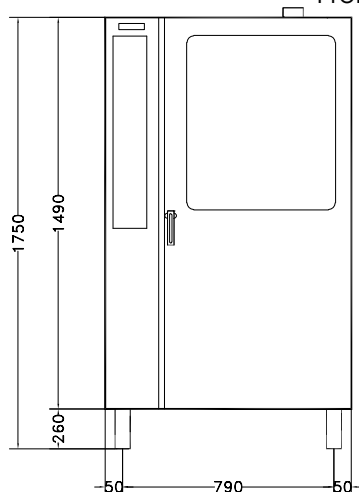
- IPX4 water protectie. (alleen 260710)
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur 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

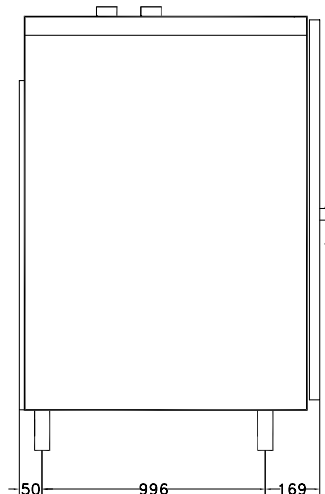
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.
- IPX4 water protectie. (alleen 260709)

Goedkeuring: _____

Front aanzicht

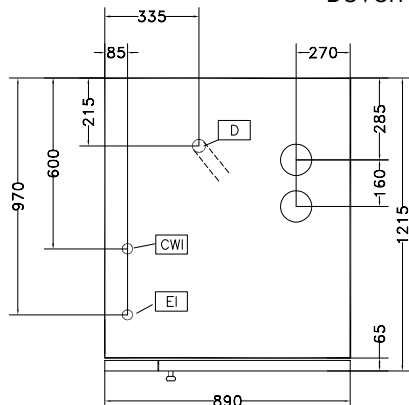


Zij aanzicht



CW11 = Koud water invoer 1
 CW12 = Koud water invoer 2
 D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260709 (FCE202) 380-400V/3N ph/50 Hz

260710 (ECF202ENS) 380-400V/3N ph/60 Hz

Aangesloten vermogen

48.9 kW

Energieverbruik, min, max

7.3 - 34.3 kW/h

Water

Water aansluiting CW

3/4"

Water druk, min/max

1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D

25mm

Capaciteit

GN

20 - 2/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, hoogte 1700 mm

Externe afmetingen, breedte

1215 mm

Gewicht, netto

271.4 kg

Geluidsniveau

67 dB(A)

Geleider afstand

60 mm

Bereidingscyclus, convectie

300 °C

Binnen afmetingen, lengte

590 mm

Binnen afmetingen, diepte

760 mm

Binnen afmetingen, hoogte

1350 mm

Waterdichtheid index

IPX4

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGREK 20x 2/1-40GN, 60 PNC 922204
mm geleiderafstand, voor convectie
oven 20x 2/1GN

Optionele accessoires

- 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 ☐
- KERNTemperatuurMETER voor oven PNC 921704
20x 1/1GN en 20x 2/1GN ☐
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922142
convectie oven 20x 2/1GN ☐
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 ☐
afsluitkraan en ophangbeugel aan
zijkant oven
- 2 INSCHUIFREKKEN elk voor plaatsing PNC 922173
van 1 bakkerijnorm bakplaat 600x400
mm, voor 2/1GN ovens ☐
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal PNC 922175
AISI304, opstaande beugels aan 2
korte en 1 lange zijde ☐
- 2 VETFILTERS voor air-o-steam/air-o- PNC 922179
convect en elektrische crosswise oven
20x 1/1GN en 20x 2/1GN ☐
- BELADINGREK 20x 2/1-40GN, 60 mm PNC 922204
geleiderafstand, voor convectie oven
20x 2/1GN ☐
- BELADINGREK 14x 2/1-65GN, 80 mm PNC 922206
geleiderafstand, voor convectie oven
20x 2/1GN ☐
- 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 ☐
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal PNC 922328
AISI304, voor plaatsing op kebab rek,
voor 2/1GN oven en crosswise oven ☐
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338
plaatsing in de oven, roestvrijstaal
AISI304, voor gebruik met houtsplinters
en kruiden ☐