



Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno Convección eléctrico, 20 GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



260709 (FCE202)

Horno convección forzada eléctrico 20x2/1GN, tipo cross. 2 ciclos: convección, convección/humidificación. Incluye estructura roll-in de bandejas.

Descripción

Artículo No. _____

Exterior en acero inox. AISI 304, con juntas sin costuras en cavidad. Puerta doble de cristal templado. Luz interior. Sistema de canales de aire. Ciclo de limpieza semi-automático. Quemador atmosférico. Ciclos de cocción: convección, convección/humidificación. Temperatura max. 300°C. Nivel funcional: base, manual. Rejilla a lo ancho adecuada para 20x2/1GN or 40x1/1GN. 1 rejilla, 60mm, 2 lados deslizantes.

Características técnicas

- Los soportes de las guías se pueden mover fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas.
- Sistema único del flujo del aire que garantiza una perfecta distribución del calor por toda la cámara del horno.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como accesorio.
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Humidificador con 5 niveles para garantizar una pastelería perfecta y unos asados suculentos.
- En conformidad con las normativas de seguridad CE, VDE y DVGW.

Construcción

- Protección IPx4 contra el agua.
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- Cavidad del horno en acero inoxidable con los ángulos redondeados.
- Puerta de doble cristal templado.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Desagüe integrado.

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

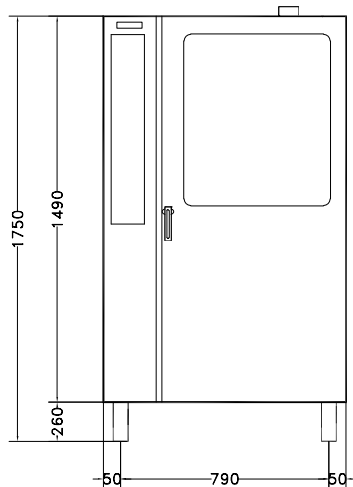
accesorios incluidos

- 1 de Estructura roll-in para PNC 922204
20 2/1 GN, paso 60

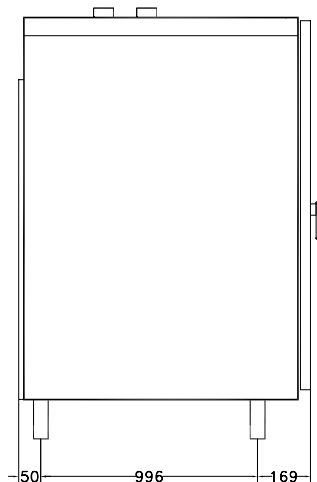
accesorios incluidos

- 1 de Estructura roll-in PNC 922204
para 20 2/1 GN, paso 60

Alzado

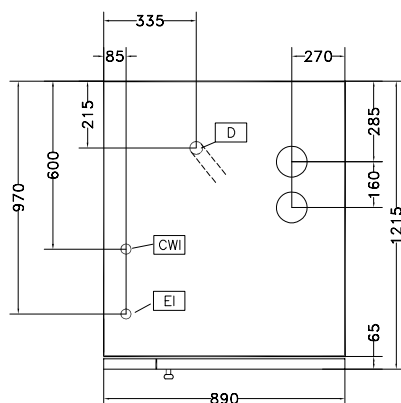


Lateral



CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
 CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Auxiliar: 1 kW
 Potencia eléctrica max.: 48.9 kW

Capacidad

Paso entre guías: 60 mm
 Número de niveles: 20 Parrillas

Info

Dimensiones externas, ancho 890 mm
 Dimensiones externas, fondo 1215 mm
 Dimensiones externas, alto 1700 mm
 Peso neto 271.4 kg
 Ajuste de alto 80/0 mm
 Nivel funcional Básico
 Tipo de rejillas GN 2/1
 Ciclos de cocción - aire-convección 300 °C
 Dimensiones internas, ancho: 590 mm
 Dimensiones internas, fondo: 760 mm
 Dimensiones internas, alto: 1350 mm

Certificaciones ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001