



Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno Convección eléctrico, 6 GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



260705 (FCE061)

Horno convección forzada
ELECTRICO 6xGN1/1, tipo
cross. 2 ciclos: convección,
convección/humidificación.
Incluye estructura de
bandejas.

Descripción

Artículo No. _____

Exterior en acero inox. AISI 304, con juntas sin costuras en cavidad.
Puerta simple 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.
1 rejilla, 60mm, adecuada para 6x1/1GN.

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.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Desagüe integrado.

Aprobación: _____



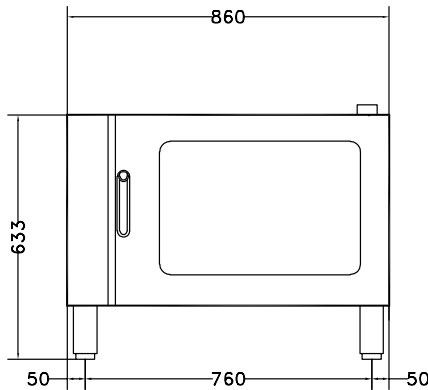
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com



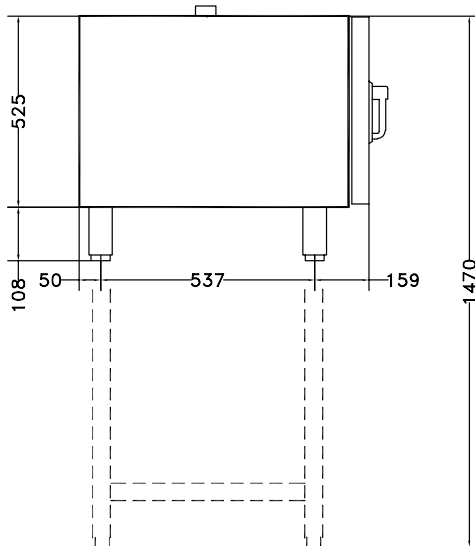
Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno Convección eléctrico, 6 GN1/1

Alzado

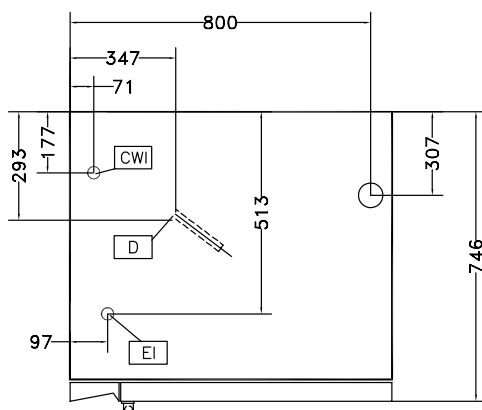


Lateral



- 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
Potencia eléctrica max.:	7.7 kW

Capacidad

Paso entre guías:	60 mm
Número de niveles:	6 Parrillas

Info

Dimensiones externas, ancho	860 mm
Dimensiones externas, fondo	746 mm
Dimensiones externas, alto	633 mm
Peso neto	79.5 kg
Nivel funcional	Básico
Tipo de rejillas	GN 1/1
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C
Tiempo de calentamiento (ciclo de aire caliente):	215°C / 300s.

Certificaciones ISO

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



Convección Crosswise
Horno Convección eléctrico, 6 GN1/1
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.05.18