

Convección Crosswise Horno Convección a gas, 10 GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**260702 (FCG102)**

Horno convección forzada gas 10x2/1GN, 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 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 10x2/1GN o 20x1/1GN.. La rejilla, puede convertirse en rodante utilizando un kit opcional. 1 rejilla, 60mm (hecha de 2 perchas)

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.

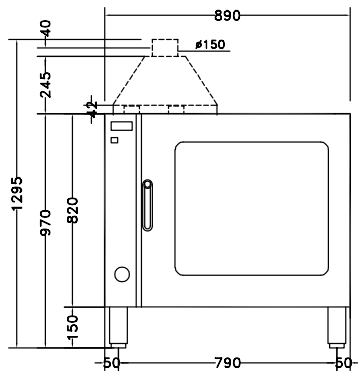
Aprobación: _____



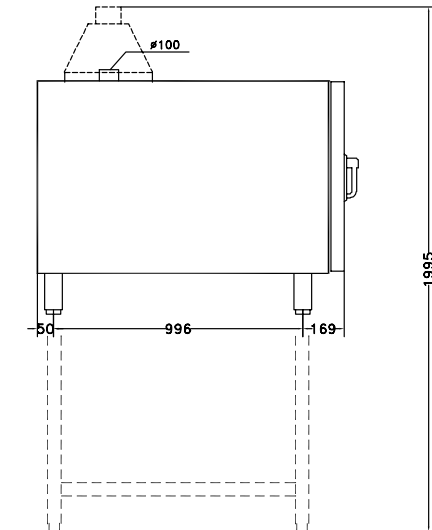
Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno Convección a gas, 10 GN2/1

Alzado

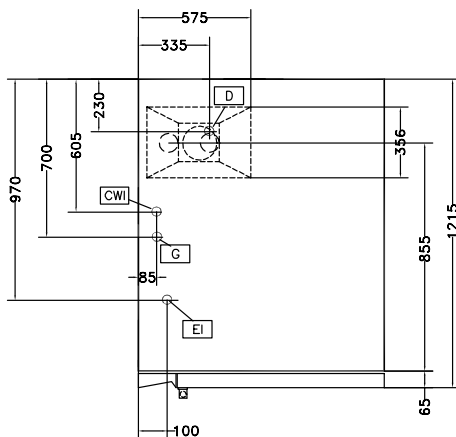


Lateral



CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) G = Conexión de gas
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50 Hz
Auxiliar: 0.5 kW
Potencia eléctrica max.: 0.5 kW

Gas

Potencia gas: 25 kW

Capacidad

Paso entre guías: 60 mm
Número de niveles: 10 Parrillas

Info

Dimensiones externas, ancho 890 mm
Dimensiones externas, fondo 1215 mm
Dimensiones externas, alto 970 mm
Peso neto 154 kg
Ajuste de alto 80/0 mm
Nivel funcional Básico
Tipo de rejillas GN 2/1
Ciclos de cocción - aire-convección 300 °C

Certificaciones ISO

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

Convección Crosswise
Horno Convección a gas, 10 GN2/1

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

