



**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Convectie ovens Crosswise Gas Convectie Oven, 10 GN1/1

ITEM # \_\_\_\_\_

MODEL # \_\_\_\_\_

NAAM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260701 (FCG101)

Convectie oven 10 GN 1/1,  
cross-wise, geleiders met  
60mm afstand, gas  
verwarmd

### Omschrijving

#### Punt nr \_\_\_\_\_

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde van de oven en met breedte inschuif van de gastronorm bakken. De oven heeft een elektromechanische besturing met een automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor zowel bevochtiging als voor het braden van vlees. Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat door de gehele kamer. Ook aan het milieu is aandacht gegeven: de goede isolatie zorgt voor een laag energie verbruik. De oven is voor 98% recyclebaar.

### Belangrijkste Gegevens

- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Unieke air-flow-systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum temperatuur van 300 ° C.
- Voedseltemperatuursensor verkrijgbaar als accessoire.
- Snelle afkoeling van de ovenruimte.
- Halogeen verlichting en "dwars" pannendragers laat duidelijk en onbelemmerd uitzicht op de producten die worden gekookt.
- 5 Stage bevochtiging controle, een perfecte gebak en sappig gebrad te garanderen.
- Voldoet aan de CE, VDE en DVGW veiligheidseisen.

### Constructie

- IPX4 water protectie.
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Dubbel glazen deur van gehard glas.
- Externe toegangsdeur voor elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zitten links onder de oven.
- Geïntegreerde afvoer.

### Meegeleverde Accessoires

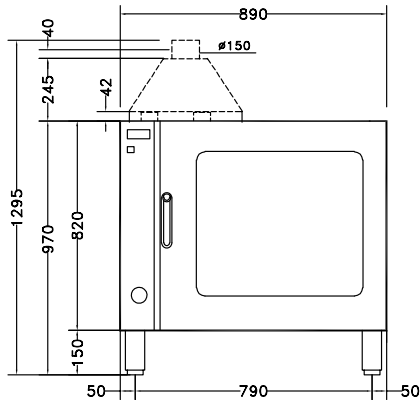
- 1 van Geleiderrek met PNC 922122  
60mm geleider afstand  
voor 10x 1/1-40GN, voor  
gas verwarmde combi  
oven 10 1/1GN

Gekeurd: \_\_\_\_\_

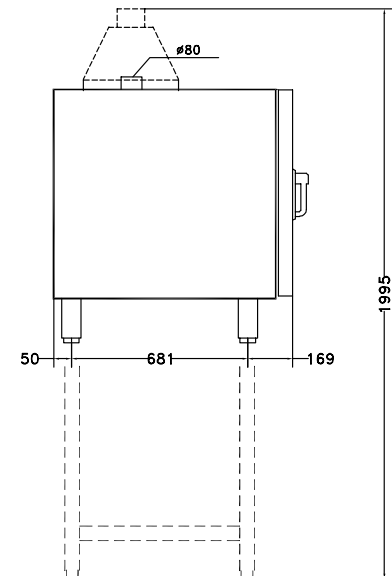


Experience the Excellence  
[www.electroluxprofessional.com](http://www.electroluxprofessional.com)  
[benelux@electroluxprofessional.com](mailto:benelux@electroluxprofessional.com)

Front aanzicht

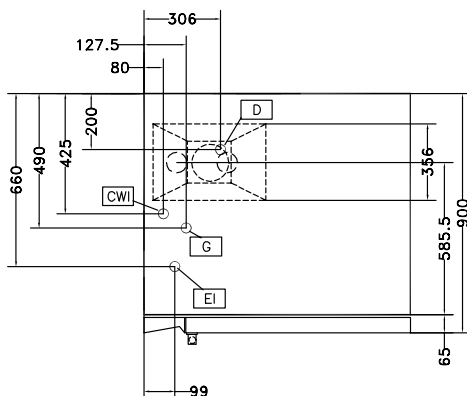


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektrisch

**Voltage:** 220-230 V/1 ph/50 Hz  
**Aanvullend:** 0.35 kW  
**Aangesloten vermogen:** 0.35 kW

### Gas

**Gas vermogen:** 18.5 kW

### Capaciteit:

**Geleiderafstand:** 60 mm  
**Schap capaciteit:** 10 Roosters

### Algemene Gegevens:

**Afmetingen, extern, breedte:** 890 mm  
**Afmetingen, extern, diepte:** 900 mm  
**Afmetingen, extern, hoogte:** 970 mm  
**Gewicht, netto:** 136 kg  
**Type roosters:** GN 1/1  
**Bereidingscyclus, convectie:** 300 °C  
**Afmetingen, intern, lengte:** 590 mm  
**Mand heffing:** 479 mm  
**Afmetingen, intern, hoogte:** 680 mm

### ISO certificaat

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