

Poprečna konvekcija Električna konveksijska pećnica, 10 GN2/1

STAVKA #: _____

MODEL #: _____

NAZIV #: _____

SIS #: _____

AIA #: _____



260697 (EFCE12CSDS)

Konveksijska pećnica
poprečna 10x2/1GN,
električna

Kratke specifikacije

Br. stavke: _____

Konveksijska pećnica s direktnom parom. Glavna konstrukcija od nehrđajućeg čelika. Komora za kuhanje s bočnim svjetlima i posudom za prikupljanje tekućine. Dvostruko ostakljena vrata. Grijanje putem incoloy obloženih elemenata na konvektorskoj jedinici. Elektromehanički termostatski; mogućnost postavljanja temperature od 30 °C do 300 °C; vizualni prikaz i termometar. Timer od 0 do 120 minuta sa zvučnim alarmom. Upravljanje vlagom s 5 razina.

Opremljeno 1 poprečnim nosačem polica s 2 bočne vješalice, razmak od 60 mm, za rešetke 10x2/1GN.

Glavne značajke

- Glavni prekidač / Prekidač za odabir procesa za: UKLJ/ ISKLJ. funkciju, topli zrak bez vlažnosti te topli zrak sa uključenom vlažnosti (5 različitih razina vlažnosti)
- Brzo hlađenje komore pećnice.
- Brojač za postavljanje vremena pripreme, sve do 120 minuta ili za kontinuirani ciklus uz zvučni alarm koji označava kraj ciklusa. Na kraju postavljenog vremena pripreme grijači i ventilator se automatski isključuju.
- Maksimalna temperatura do 300°C.
- Savršena ravnomjernost: jamči ravnomjerni raspored topline u cijeloj pećnici.
- Halogenska svjetla i vodilice "po širini" omogućavaju čistih pregled, bez prepreka, tijekom procesa pripreme.
- Sonda za praćenje temperature dostupna na zahtjev (dodatna oprema).
- Ocjedni kanal za skupljanje sokova i masti.
- Posuda za sakupljanje kondenzirane tekućine ispod vrata, raspoloživa kao dodatna oprema.
- Ručni ventil za podešavanje položaja klapne za odvod pare.
- Kapacitet: 10 GN 2/1 ili 20 GN 2/1

Konstrukcija

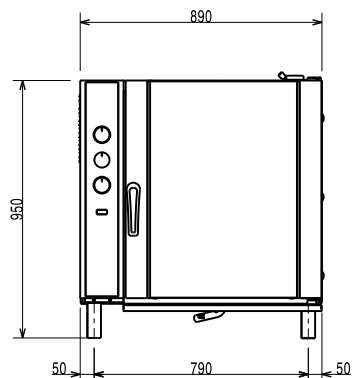
- Čvrsta struktura izrađena od nehrđajućeg čelika.
- Komora izrađena od nehrđajućeg čelika AISI 430.
- Vrata s dvostrukim termalnim staklom, okvirom koje se može otvoriti, za hladnu vanjsku površinu. Unutarnjeg staklo se može jednostavno očistiti budući da se unutarnje brtve stakla lako otpuštaju.
- Ergonomska ručka za vrata.
- Integrirani odvod vode.
- 1 par vodilica razmaka 60 mm su standardna oprema.
- Certifikat IPX4 zaštita od vode.

ODOBRENJE: _____

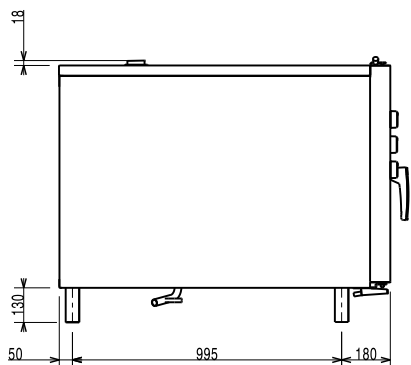
Opcijska dodatna oprema

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Sonda za pećnicu 10 GN 2/1 | PNC 921703 | ☐ |
| • Komplet vodilica za posudu GN 1/1 | PNC 921713 | ☐ |
| • Par rešetki za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • Postolje za pećnicu 10 GN 2/1 | PNC 922103 | ☐ |
| • Vodilice gastroposuda za otvoreno postolje pećnice 10 GN 2/1 | PNC 922107 | ☐ |
| • Nožice za pećnice 10 GN1/1 i 10 GN2/1 | PNC 922127 | ☐ |
| • Kolica za klizni okvir 10 GN 2/1 | PNC 922128 | ☐ |
| • Tuš za izvlačenje | PNC 922170 | ☐ |
| • Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) | PNC 922171 | ☐ |
| • Par nosača limova za pečenje | PNC 922173 | ☐ |
| • Par rešetki od nehrđajućeg čelika AISI 304, GN 2/1 | PNC 922175 | ☐ |
| • Par košara za prženje | PNC 922239 | ☐ |
| • Rešetka za cijelo pile (8 po rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922325 | ☐ |
| • Univerzalni nosač za ražanj | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 kratkih ražnjića | PNC 922328 | ☐ |
| • Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice | PNC 922338 | ☐ |

Prednja/e



Bočna/o



CWI1 = Ulaz hladne vode
 CWI2 = Ulaz hladne vode 2
 D = Ispust
 EI = Električni priključak

Gornja/e



Električki

Napon napajanja: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Pomoćni: 0.5 kW
 Električna snaga, maks.: 24.5 kW

Kapacitet:

GN: 10 (GN 2/1)

Ključne informacije:

Vanjske dimenzije, širina: 890 mm
 Vanjske dimenzije, dubina: 1215 mm
 Vanjske dimenzije, visina: 970 mm
 Neto težina: 147 kg
 Namještanje visine: 80/0 mm
 Funkcijska razina: Osnovni
 Ciklusi kuhanja - konvekcija zraka: 300 °C

ISO Certifikati

ISO Standardi: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001