

## Poprečna konvekcija Električna konveksijska pećnica, 20 GN2/1

STAVKA #: \_\_\_\_\_

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

NAZIV # \_\_\_\_\_

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

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



260699 (EFCE22CSDS)

Konveksijska pećnica  
poprečna 20x2/1GN,  
električna

### Kratke specifikacije

Br. stavke: \_\_\_\_\_

Konveksijska pećnica s direktnom parom. Osnovna konstrukcija od nehrđajućeg čelika. Komora za kuhanje s bočnim svjetlima i posudom za prikupljanje tekućine. Dvostruko ostakljena vrata. Grijanje putem „Incoloy“ obloženih grijača na konvektorskoj jedinici. Elektromehanički termostat; mogućnost postavljanja temperature od 30 °C to 300 °C; vizualni prikaz i termometar. Tajmer od 0 do 120 minuta sa zvučnim alarmom. Upravljanje vlagom s 5 razina.

Opremljeno jednim poprečnim nosačem polica s dvama bočnim nosačima, razmak od 60 mm, za rešetke 20x2/1GN.

### 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; 20 GN2/1 ili 40 GN1/1

### 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: \_\_\_\_\_

**Uključena dodatna oprema**

- 1 x Klizni okvir za 20 GN 1/2 s razmakom vodilica 60 mm (isporučuje se uz konvektomat) PNC 922204

**Opcijska dodatna oprema**

- Sonda za pećnicu 20 GN 1/1 & 20 GN 2/1 PNC 921704
- Kolica za klizni okvir 20 GN 2/1 PNC 922134
- Postolje za odlaganje okvira 20 GN 2/1 PNC 922142
- 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 nehrđajućega čelika AISI 304, GN 2/1 PNC 922175
- Klizni okvir za 20 GN 1/2 s razmakom vodilica 60 mm (isporučuje se uz konvektomat) PNC 922204
- Klizni okvir za 20GN 1/1 s razmakom vodilica 80 mm PNC 922206
- Par košara za prženje PNC 922239
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326
- 6 kratkih ražnjica PNC 922328
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338

**Električki**

Napon napajanja:	380-400 V/3N ph/50 Hz
Pomoćni:	1 kW
Električna snaga, maks.:	48.9 kW

**Kapacitet:**

GN:	20 (GN 2/1)
-----	-------------

**Ključne informacije:**

Vanjske dimenzije, širina:	890 mm
Vanjske dimenzije, dubina:	1215 mm
Vanjske dimenzije, visina:	1700 mm
Neto težina:	271.4 kg
Namještanje visine:	80/0 mm
Funkcijska razina:	Osnovni
Ciklusi kuhanja - konvekcija zraka:	300 °C
Unutrašnje dimenzije, širina:	590 mm
Unutarnje dimenzije korita, dubina:	760 mm
Unutrašnje dimenzije, visina:	1350 mm

**ISO Certifikati**

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