Electrolux PROFESSIONAL

Poprečna konvekcija
Električna konvekcijska pećnica, 20 GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



260699 (EFCE22CSDS) Konvekcijska pećnica poprečna 20x2/1GN, električna

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Konvekcijska 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 različih 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:

vadim.khoroshun@electroluxprofessional.com

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

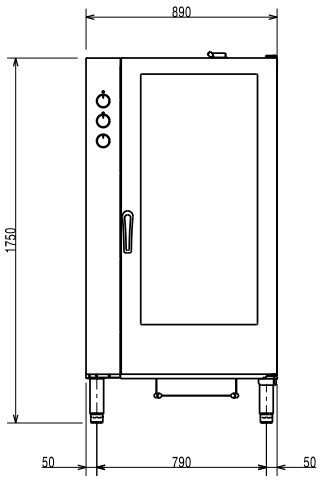
• Sonda za pećnicu 20 GN 1/1 & 20 GN 2/1	PNC 921704	❑
• Kolica za klizni okvir 20 GN 2/1	PNC 922134	❑
• Postolje za odlaganje okvira 20 GN 2/1	PNC 922142	❑
• Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu)	PNC 922171	❑
• Par nosača limova za pečenje	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 ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922325	❑
• Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice	PNC 922338	❑

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

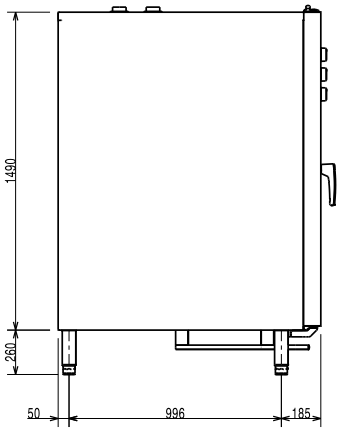
2026.11.02

Poprečna konvekcija
Električna konvekcijska pećnica, 20 GN2/1

Prednja/e

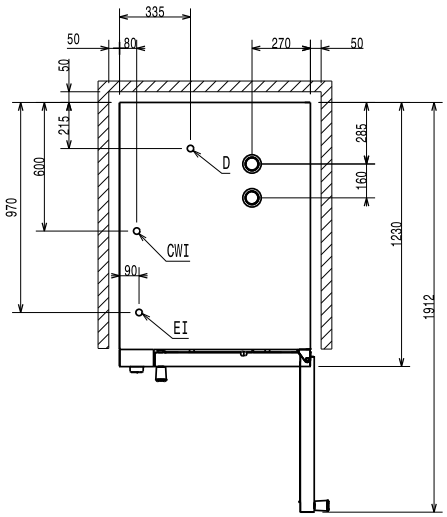


Bočna/o



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

Gornja/e



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

Tvrtka zadržava pravo promjene bez prethodne najave.
Sve informacije bile su točne u vrijeme tiskanja.

2026.11.02