

Poprečna konvekcija Plinska konvekcijska pećnica, 10 GN2/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



260825 (EFCG12CSAS)

Konvekcijska pećnica
poprečna 10x2/1GN, plinska

Kratke specifikacije

Br. stavke:

Konvekcijska pećnica s direktnom parom. Glavna konstrukcija od nehrđajućeg čelika. Komora za kuhanje s bočnim svjetlima i posudom za prikupljanje tekućine. Dvostruko ostakljena vrata. Grijanje atmosferskim plamenicima s uređajem protiv zatajenja plamena. Glavni plamenik s pilot plamenom i piezoelektričnim paljenjem. Elektromehanički termost; mogućnost postavljanja temperature od 30 °C to 300 °C. 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.
- Kapacitet: 10 GN 2/1 ili 20 GN 2/1
- Višenamjenska unutarnja struktura prikladna za gastronomiju, pekarske posude ili posude za sladoled.

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.

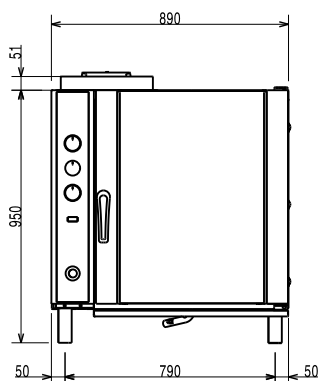
Opcijska dodatna oprema

- Filtar za mast za plinske pećnice PNC 921700 ☐
10 & 20 GN 1/1 & 2/1 (za pećnice 20 GN su potrebna 2 filtra)
- Nastavak za skupljanje plinova PNC 921701 ☐
za plinske pećnice 10 GN 1/1 & 10 GN 2/1
- Sonda za pećnicu 10 GN 2/1 PNC 921703 ☐
- Komplet vodilica za posudu GN PNC 921713 ☐
1/1
- Par rešetki za cijelo pile (8 po PNC 922036 ☐
rešetci – svako od 1,2 kg), GN 1/1
- Postolje za pećnicu 10 GN 2/1 PNC 922103 ☐
- Vodilice gastroposuda za PNC 922107 ☐
otvoreno postolje pećnice 10 GN 2/1
- Nožice za pećnice 10 GN1/1 i 10 PNC 922127 ☐
GN2/1
- Kolica za klizni okvir 10 GN 2/1 PNC 922128 ☐

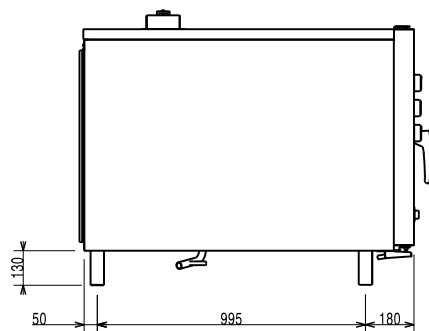
ODOBRENJE:

- 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



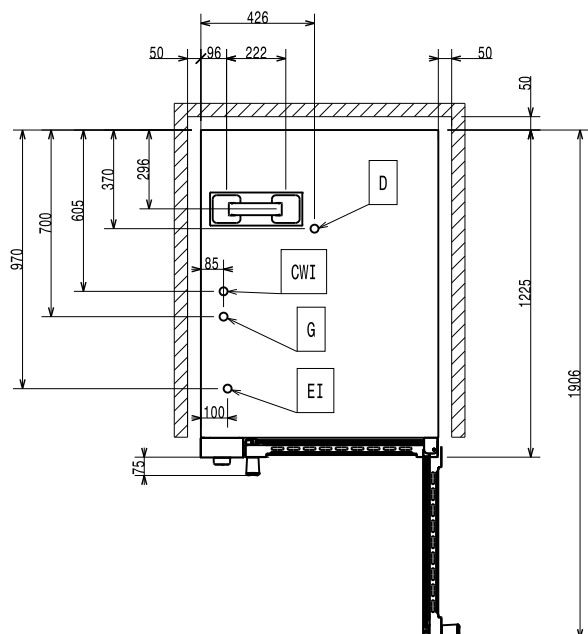
Bočna/o



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

G = Priključak plina

Gornja/e



Električki

Napon napajanja: 220-230 V/1 ph/50 Hz
 Pomoćni: 0.5 kW
 Električna snaga, maks.: 0.5 kW

Plin

Snaga plina: 25 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: 154 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