

Poprečna konvekcija Plinska konvekcijska pećnica, 20 GN1/1

STAVKA #:

MODEL #

NAZIV #

SIS #

AIA #



260860 (EFCG21CSAS)

Konvekcijska pećnica
poprečna 20x1/1GN, plinska

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 atmosferskim plamenicima s uređajem protiv zatajenja plamena. Glavni plamenik s pilot plamenom i piezoelektričnim paljenjem. Elektromehanički termostad; mogućnost postavljanja temperature od 30 °C to 300 °C. 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 20x1/1GN.

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: 20 GN 1/1 posuda.
- 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.

Uključena dodatna oprema

- 1 x Klizni okvir za 20 GN 1/1 s PNC 922203 razmakom vodilica 60 mm (isporučuje se uz konvektomat)

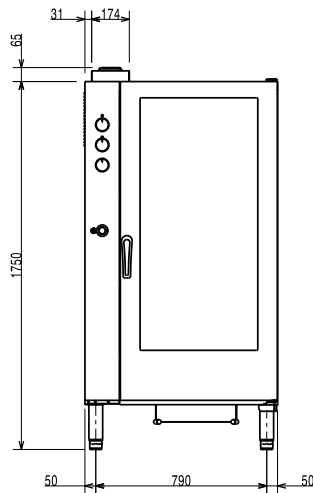
Opcijska dodatna oprema

- Par rešetaka GN 1/1 od nehrđajućeg čelika PNC 921101 ☐
- Nosač za gastroposudu GN 1/2 (2 komada) PNC 921106 ☐
- Filtar za mast za plinske pećnice 10 & 20 GN 1/1 & 2/1 (za pećnice 20 GN su potrebna 2 filtra) PNC 921700 ☐
- Sonda za pećnicu 20 GN 1/1 & 20 GN 2/1 PNC 921704 ☐
- Dimnjak za plinsku pećnicu 20 GN1/1 PNC 921710 ☐
- Kolica za klizni okvir 20 GN 1/1 PNC 922132 ☐

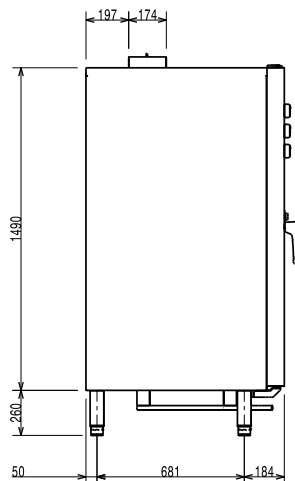
ODOBRENJE:

- Postolje za odlaganje okvira 20 GN 1/1 PNC 922141 ☐
- Vanjski bočni tuš za ispiranje (treba se postaviti izvana, a dolazi uz nosač za postavljanje na pećnicu) PNC 922171 ☐
- Klizni okvir za 20 GN 1/1 s razmakom vodilica 60 mm (isporučuje se uz konvektomat) PNC 922203 ☐
- Klizni okvir za 20 GN 1/1 s razmakom vodilica 80 mm PNC 922205 ☐
- Par košara za prženje PNC 922239 ☐
- Komplet koji sadrži univerzalni nosač za ražanj i 6 kratkih ražnjića za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922325 ☐
- Univerzalni nosač za ražanj PNC 922326 ☐
- Volcano smoker: dimilica za uzdužne i poprečne pećnice PNC 922338 ☐

Prednja/e



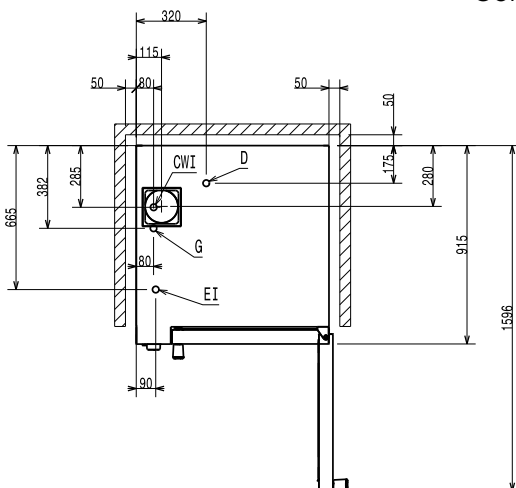
Bočna/o



CW11 = Ulaz hladne vode
 CW12 = 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: 1 kW
 Električna snaga, maks.: 0.5 kW

Kapacitet:

GN: 20 (GN 1/1)

Ključne informacije:

Vanjske dimenzije, širina: 890 mm
 Vanjske dimenzije, dubina: 900 mm
 Vanjske dimenzije, visina: 1700 mm
 Neto težina: 220 kg
 Namještanje visine: 80/0 mm
 Funkcijska razina: Osnovni
 Ciklusi kuhanja - konvekcija zraka: 300 °C
 Unutrašnje dimenzije, širina: 590 mm
 Unutarnje dimenzije korita, dubina: 503 mm
 Unutrašnje dimenzije, visina: 1350 mm

ISO Certifikati

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