

Konvekční trouby - příčné

Konvekční trouba, 20 GN/1, příčné ukládání GN, elektrická

POL. #: _____

MODEL #: _____

PROJEKT # _____

SIS # _____

AIA # _____



260698 (EFCE21CSDS)

KONVEKČNÍ TROUBA, EL,
20XGN/1 PŘÍČNĚ

Zkrácená specifikace

Položka č. _____

Horkovzdušná trouba s přímou párou. Hlavní konstrukce z nerezové oceli. Varná komora z nerezové oceli AISI 304 s bočním osvětlením a odkapnicí. Dveře s dvojitým dveřním sklem. Ohřev pomocí "Incoloy" topnic. Elektromechanický termostat; nastavitelná teplota od 30°C do 300°C; vizuální displej a teploměr. Časovač od 0 do 120 minut s akustickým alarmem. 5ti stupňová regulace vlhkosti.

Dodáváno vč. zavážecí klece na 20xGN/1 ukládaných příčně - rozteč 60mm.

Hlavní funkce a vlastnosti

- Hlavní otočný spínač s následujícími funkcemi (polohami otočení): ZAP/VYP, horký vzduchu a dalších 5 úrovní vlhkosti (zapaření).
- Zrychlené ochlazení komory.
- Nastavitelná minutka v rozsahu do 120minut nebo nepřetržitý režim. Po uplynutí nastavené doby se ozve akustický signál a dojde k odpojení topnic komory a vypnutí ventilátoru.
- Maximální teplota 300°C.
- Dokonalá rovnoměrnost: zaručuje dokonalé rozložení tepla v celém prostoru komory trouby.
- Halogenové osvětlení komory a příčné ukládání GN nádob zajišťuje snadnou vizuální kontrolu připravovaného pokrmu.
- Teplotní pokrmová sonda jako extra příslušenství.
- Odkapávací miska pro zachycení zbytkové šťávy z vaření a tuku.
- Odkapávací misku pod dveřmi pro zachycení kondenzátu lze objednat jako extra příslušenství.
- Ruční ventil pro nastavení polohy klapky pro odvod páry.
- Kapacita: 20 GN 1/1.

Konstrukce

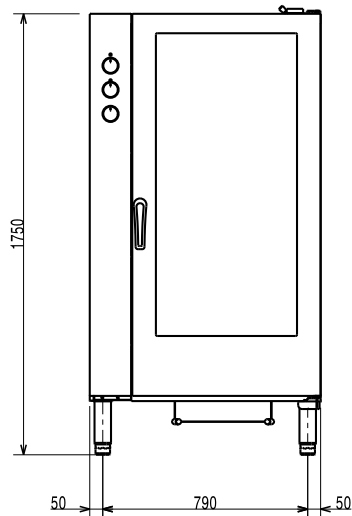
- Robustní provedení díky konstrukci z nerezové oceli.
- Varná komora z nerez oceli AISI430.
- Dvojité dveřní sklo s otevřenou rámovou konstrukcí pro chladný venkovní dveřní panel. Snadno rozevratelné vnitřní sklo na pantech pro snadné čištění.
- Ergonomické dveřní madlo.
- Integrovaný odtokový otvor.
- V ceně zařízení je boční vedení plechů s roztečí 60mm.
- IPX4 - ochrana proti průniku vody.

SCHVÁLENO: _____

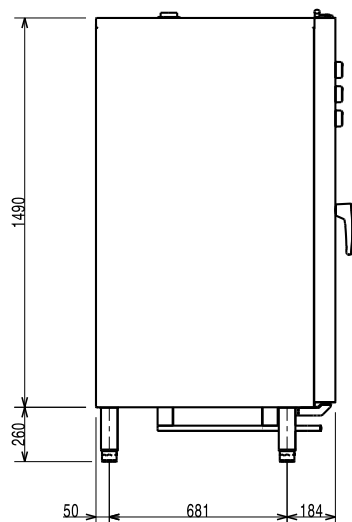
Konvekční trouby - příčné

Konvekční trouba, 20 GN1/1, příčné ukládání GN, elektrická

Zepředu

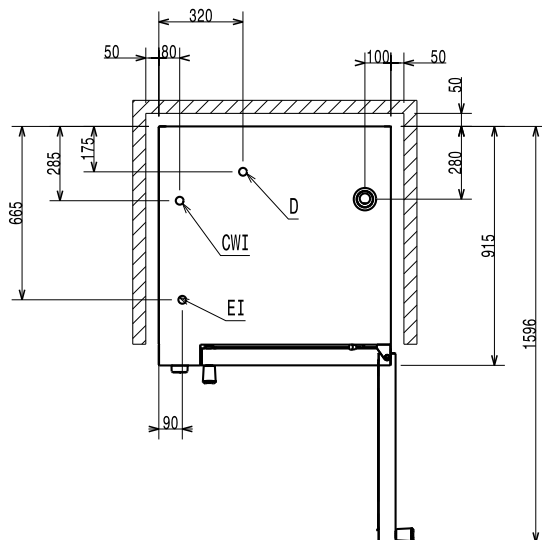


Boční



CWI1 = Napojení studené vody 1
 CWI2 = Napojení studené vody 2
 D = Odpad
 EI = Elektrické napojení

Shora



Elektro

Napětí:	380-400 V/3N ph/50 Hz
Ovládání:	1 kW
Příkon max:	34.5 kW

Kapacita:

GN:	20 (GN 1/1)
Rozteč vedení plechů:	60 mm

Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka	890 mm
Vnější rozměry, Hloubka	900 mm
Vnější rozměry, Výška	1700 mm
Netto váha:	215.5 kg
Výškové nastavení:	80/0 mm
Ovládací úroveň	Standard
Počet roštů	ISO 9001; ISO 14001
Varné režimy - horký vzduch	300 °C
Vnitřní rozměry - šířka:	590 mm
Vnitřní rozměry - hloubka:	503 mm
Vnitřní rozměry - výška:	1350 mm

ISO Certifikáty

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

Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí klec pro konvektomaty PNC 922203
 20xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita
 20 vsunů (1 kus v ceně konvektomatu)

Extra příslušenství

- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101 ☐
- Rošt pro konvektomaty 6xGN 1/1 - pro PNC 921106 ☐
 zasunutí gastronádob GN 1/2
- Teplotní sonda pro horkovzdušné PNC 921704 ☐
 trouby 20xGN 1/1 a GN 2/1
- Zavážecí vozík pro klece 20xGN 1/1 PNC 922132 ☐
- Odkládací základna pro zavážecí PNC 922141 ☐
 klec 20xGN 1/1
- Sprcha pro boční montáž (montuje se PNC 922171 ☐
 na vnější stranu konvektomatu a
 obsahuje i držák k montáži na
 konvektomat)
- Sada 2 tukový filtr pro konvektomaty PNC 922179 ☐
 20xGN 1/1 a GN 2/1 (plynové a
 elektrické) a horkovzdušné trouby
 (elektrické)
- Zavážecí klec pro konvektomaty PNC 922203 ☐
 20xGN 1/1, rozteč: 60 mm - kapacita
 20 vsunů (1 kus v ceně konvektomatu)
- Zavážecí klec pro konvektomaty PNC 922205 ☐
 20xGN 1/1, rozteč: 80 mm - kapacita
 14 vsunů
- GN1/1 - smažicí a fritovací koše, sada PNC 922239 ☐
 2ks Vhodné pro: - fritování/smažení
 bez pachu a přebytečného tuku
 (hranolky, krokety, brambory,
 zelenina, - masa, ryby, obalované
 polotovary) - ideální pro vaření Sous-
 Vide (vaření ve vakuu) v
 konvektomatu - vhodné i pro vaření v
 páře (zelenina, brambory, vejce)
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro PNC 922325 ☐
 podélné i příčné konvektomaty
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 PNC 922326 ☐
 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších).
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné PNC 922338 ☐
 štěpky pro uzení v konvektomatech s
 podélným či příčným ukládání GN
 nádob (různé druhy štěpky se
 objednávají zvlášť)