

## Konvekční trouby - příčné

### Konvekční trouba, 6 GN1/1, příčně ukládané GN, plynová

POL. #: \_\_\_\_\_

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

PROJEKT # \_\_\_\_\_

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

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



260813 (EFCG61CSAS)

 KONVEKČNÍ TROUBA, PL,  
 6XGN1/1 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. Vytápění pomocí atmosférických hořáků se zařízením pro zhasnutí plamene. Hlavní hořák s pilotním plamínkem a piezoelektrickým zapalováním. 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. vnitřních bočních vodících ližin na 6xGN1/1 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.
- Kapacita: 6 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 rozevíratelné 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.

### Extra příslušenství

- |                                                                                                                                       |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304                                                                                                | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt pro konvektomaty 6xGN 1/1 - pro zasunutí gastronomických GN 1/2                                                                | PNC 921106 | <input type="checkbox"/> |
| • Slučovač tahu - komínek, pro plynové konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1                                                                | PNC 921701 | <input type="checkbox"/> |
| • Teplotní sonda pro horkovzdušné trouby 6-10xGN 1/1                                                                                  | PNC 921702 | <input type="checkbox"/> |
| • Není v nabídce                                                                                                                      | PNC 921713 | <input type="checkbox"/> |
| • Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks                                                                               | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Podstavba, otevřená, pro konveční trouby 6xGN1/1                                                                                    | PNC 922101 | <input type="checkbox"/> |
| • Vedení plechů pro podstavbu pod konvektomaty 6xGN 1/1                                                                               | PNC 922105 | <input type="checkbox"/> |
| • Sprcha pro konvektomaty - navinovací, pro montáž pod konvektomat, 6x GN1/1N, 10x GN1/1GN, 10x GN2/1GN. NELZE pro 20xGN 1/1 a GN 2/1 | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |

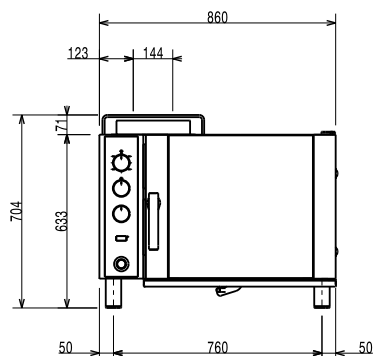
SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) PNC 922171 ☐
- GN1/1 - smažící a fritovací koše, sada 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) PNC 922239 ☐
- Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 ☐
- GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325 ☐
- Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 ☐
- Volcano Smoker - vložka na dřevěné štěpky pro uzení v konvektomatech s podélným či příčným ukládání GN nádob (různé druhy štěpky se objednávají zvlášť) PNC 922338 ☐
- Odkapní miska pod dveře ke konvekční troubě 6GN. PNC 922430 ☐

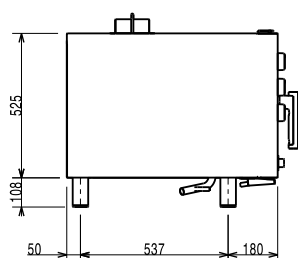
## Konvekční trouby - příčné

### Konvekční trouba, 6 GN1/1, příčně ukládané GN, plynová

Zepředu

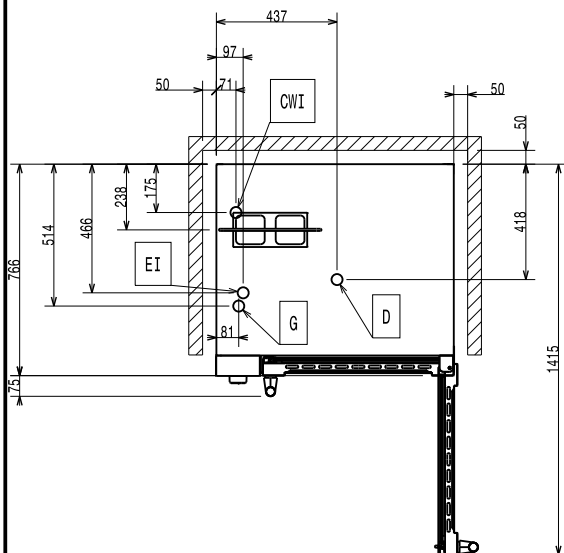


Boční



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

Shora



#### Elektro

Napětí: 220-230 V/1 ph/50 Hz  
 Příkon max: 0.35 kW

#### Plyn

Plynový výkon: 8.5 kW

#### Kapacita:

GN: 6 (GN 1/1)

#### Hlavní informace

Vnější rozměry, Šířka: 860 mm  
 Vnější rozměry, Hloubka: 767 mm  
 Vnější rozměry, Výška: 701 mm  
 Netto váha: 92.1 kg  
 Ovládací úroveň: Standard  
 Varné režimy - horký vzduch: 300 °C  
 Doba nahřátí (horkovzdušný cyklus): 215°C / 350s.  
 Ochrana pro vodě: IPX4

#### Požadavky na odťah

Latentní teplo:  
 260813 (EFCG61CSAS) 1700 W

Citelné/přímé teplo:  
 260813 (EFCG61CSAS) 2975 W

#### ISO Certifikáty

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