

## Konvekční trouby - příčné

### Konvekční trouba, 20 GN2/1, příčně ukládané GN, plynová

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

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

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

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

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



260863 (EFCG22CSAS)

KONVEKČNÍ TROUBA, PL,  
20XGN2/1 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. zavážecí klece na 20xGN2/1 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: 20x GN2/1 nebo 40x GN1/1 plechy.

### 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.

### Příslušenství v ceně

- 1 z Zavážecí klec pro konvektomaty 20xGN 2/1, rozteč: 60 mm - kapacita 20 vsunů (1ks v ceně konvektomatu) PNC 922204

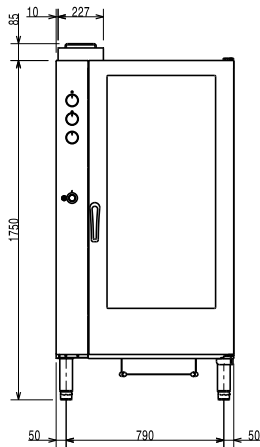
### Extra příslušenství

- Rošt GN 1/1 - 2 kusy, nerez AISI 304 PNC 921101
- Automatický změkčovač pro konvektomaty, s automatickou regenerací pryskyřicové náplně PNC 921305
- Tukový filtr pro plynové konvektomaty 10xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 921700
- Teplotní sonda pro horkovzdušné trouby 20xGN 1/1 a GN 2/1 PNC 921704
- Slučovač tahu pro horkovzdušné konvektomaty 20xGN 2/1 PNC 921712
- GN1/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922017

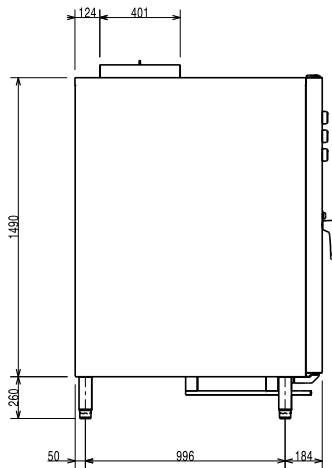
SCHVÁLENO: \_\_\_\_\_

- |  |   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg), sada 2ks PNC 922036 <input type="checkbox"/></li> <li>• Rošt GN1/1, nerezový AISI304 PNC 922062 <input type="checkbox"/></li> <li>• Rošt GN2/1, nerezový AISI304 PNC 922076 <input type="checkbox"/></li> <li>• Zavážecí vozík pro klece 20xGN 2/1 PNC 922134 <input type="checkbox"/></li> <li>• Odkládací základna pro zavážecí klec 20xGN 2/1 PNC 922142 <input type="checkbox"/></li> <li>• 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"/></li> <li>• Sprcha pro boční montáž (montuje se na vnější stranu konvektomatu a obsahuje i držák k montáži na konvektomat) PNC 922171 <input type="checkbox"/></li> <li>• Rošt pro konvektomaty 10xGN 2/1 a 20xGN 2/1 - pro zasunutí pekařských plechů 60x40 cm PNC 922173 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN2/1 - rošt, nerez AISI304, sada 2ks PNC 922175 <input type="checkbox"/></li> <li>• Sada 2 tukový filtr pro konvektomaty 20xGN 1/1 a GN 2/1 (plynové a elektrické) a horkovzdušné trouby (elektrické) PNC 922179 <input type="checkbox"/></li> <li>• Zavážecí klec pro konvektomaty 20xGN 2/1, rozteč: 60 mm - kapacita 20 vsunů (1ks v ceně konvektomatu) PNC 922204 <input type="checkbox"/></li> <li>• Zavážecí klec pro konvektomaty 20xGN 2/1, rozteč: 80 mm - kapacita 14 vsunů PNC 922206 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1 - smažicí 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 <input type="checkbox"/></li> <li>• Rošt na kuřata, GN1/1, na 8 kuřat (á 1.2kg) PNC 922266 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1 - rošt + 6 grilovací jehlice, pro podélné i příčné konvektomaty PNC 922325 <input type="checkbox"/></li> <li>• Držák/rám pro grilovací jehlice, GN1/1 (pro 4 dlouhé nebo 6 kratších). PNC 922326 <input type="checkbox"/></li> <li>• Grilovací jehlice, příčné, sada 6ks PNC 922328 <input type="checkbox"/></li> <li>• 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 <input type="checkbox"/></li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, mřížkovaný "X" PNC 922713 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1-20mm, plech s nepřilnavým povrchem Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí PNC 925000 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1-40mm, nepřilnavý povrch Vhodný pro: - pečení (koláče, buchty, pizza, focaccia, chléb) - smažení (obalované řízky, zelenina, houby) - snadné mytí PNC 925001 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1-60mm, plech s nepřilnavým povrchem PNC 925002 <input type="checkbox"/></li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grilovací tál GN1/1, oboustranný (hladký-vroubkovaný), pro konvektomaty PNC 925003 <input type="checkbox"/></li> <li>• Grilovací rošt GN1/1, ALU PNC 925004 <input type="checkbox"/></li> <li>• GN1/1 - plech na 8x sázená vejce/palačinky/hamburgery PNC 925005 <input type="checkbox"/></li> </ul> |
|--|---|

Zepředu

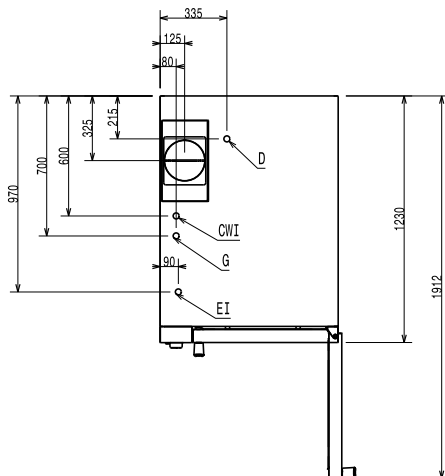


Boční



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

Shora



### Elektro

**Napětí:**  
 260863 (EFCG22CSAS)      220-230 V/1 ph/50 Hz  
**Ovládání:**      1 kW  
**Příkon max:**      1 kW

### Plyn

**Plynový výkon:**      50 kW

### Kapacita:

**GN:**      20 - 2/1 Gastronorm

### Hlavní informace

**Vnější rozměry, Šířka**      890 mm  
**Vnější rozměry, Hloubka**      1215 mm  
**Vnější rozměry, Výška**      1700 mm  
**Netto váha:**      311.8 kg  
**Výškové nastavení:**      80/0 mm  
**Ovládací úroveň**      Standard  
**Počet roštů**      ISO 9001; ISO 14001  
**Rozeč vedení plechů:**      60 mm  
**Varné režimy - horký vzduch**      300 °C  
**Vnitřní rozměry - šířka:**      590 mm  
**Vnitřní rozměry - hloubka:**      760 mm  
**Vnitřní rozměry - výška:**      1350 mm

### ISO Certifikáty

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

Konvekční trouby - příčné  
 Konvekční trouba, 20 GN2/1, příčně ukládané GN, plynová

Společnost si vyhrazuje právo provádět změny v produktech bez předchozího upozornění. Všechny informace byly správné v době tisku.