

Compact combi ovens MultiSlim Compact combi oven 6 GN, programmeerbaar

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260635 (ECD061L)**

Compact combi oven 6GN,
links draaiende deur,
programmeerbaar,
400V-50/60-3N
Compact combi oven 6GN,
rechts draaiende deur,
programmeerbaar,
400V-50/60-3N

260655 (ECD061R)

COMPACT COMBI OVEN 6
1/1GN, RECHTS DRAAIENDE
DEUR

Omschrijving

Product Nr.

Compact combi oven voor 6 platen 1/1-40GN met elektronische besturing voor eenvoudige en nauwkeurige bediening. Boilerloze automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor zowel bevochtiging als voor stomen, het resultaat is een perfect product met minimale energiekosten. Programmeerbaar met 99 programma's. Automatische kookfase wisseling met 9 stappen. Eco-Delta Cooking, energiezuinige bereidingsmethode waarbij de kamertemperatuur automatisch verhoogd wordt ten opzichte van de gemeten kerntemperatuur. Hete lucht (50-280°C) met in 11 stappen instelbare luchtvochtigheid tot 90% stoomverzadiging. Keuze uit 3 luchtsnelheden. Frontpaneel, deur en ovenruimte van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304), rondom geïsoleerd. Links of rechts draaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit. Condens opvanggoot voor de deuropening. Uitneembare geleiderrekken met 30 mm geleider afstand. Tiptoetsen en draaiknop voor functie selectie en instelling van de bereidingswijze, tijd, temperatuur, luchtvochtigheid en overige functies. Digitale weergave van de bereidingstijd en temperatuur. Ovenkamer met ronde hoeken en halogeen verlichting. USB poort op het front, voor het uitwisselen van recepten en haccp gegevens. Service diagnose systeem. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

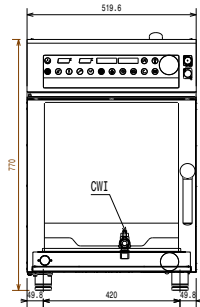
- Hete lucht (convectie) van max 280 °C, is perfect voor bereiding met lage luchtvochtigheid. Automatische vochtinjectie met 11 standen, voor stoom generatie zonder boiler:
 - 0 = geen vochtinjectie (bruineren, gratineren, bakken, opwarmen)
 - 1-2 = lage vochtigheid (kleine porties vlees en vis)
 - 3-4 = lage tot gemiddelde vochtigheid (grote stukken vlees, gebraden kip, rijzen, regenereren)
 - 5-6 = gemiddelde vochtigheid (gebakken groente en eerste stap van gebakken vlees en vis)
 - 7-8 = gemiddeld tot hoge vochtigheid (gestoofde groente)
 - 9-10= hoge vochtigheid (gebraden vlees, gepofte aardappelen)
- Programmeerbaar: maximaal 99 recepten kunnen opgeslagen worden in het geheugen van de oven, zodat telkens hetzelfde gerecht opnieuw bereid kan worden, programma's tot 9 stappen zijn mogelijk.
- De elektronisch gestuurde oven ventilatieklep verwijdert overtollige luchtvochtigheid voor een extra krokant resultaat.
- Eco-Delta: de temperatuur in de oven is hoger dan de temperatuur van het gerecht en stijgt overeenkomstig.
- Ventilator met 3 snelheden.
- Automatisch en handmatig versneld terugbrengen van de oven temperatuur, bij de overgang van een hogere naar een lagere temperatuur.
- USB poort: voor het downloaden van haccp gegevens en het uploaden of downloaden van recepten.

Constructie

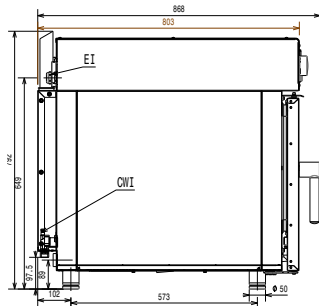
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Naadloze hygiënische binnenruimte met rondom afgeronde hoeken voor eenvoudig schoonmaken.
- Scharnierend frontpaneel voor eenvoudige toegang voor service van de belangrijkste componenten.
- IPX4 water protectie.

Goedkeuring

Front aanzicht

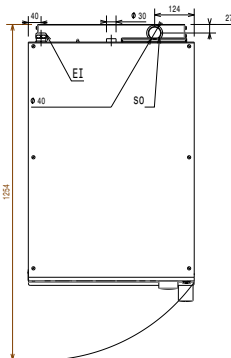


Zij aanzicht



CWI1 = Koud water invoer 1
 CWI2 = Koud water invoer 2
 D = Afvoer
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met steker

Voltage 400 V/3N ph/50/60 Hz
Elektrisch max. vermogen 6.9 kW

Water

Warm water aansluiting 3/4"

Waterhardheid 2 - 5 °dH

Electrolux Professional adviseert het gebruik van behandeld water, gebaseerd op tests van de lokale water condities.

Zie de handleiding van de oven voor gedetailleerde informatie over de vereiste water kwaliteit.

Afvoer aansluiting 40mm

Water druk, min/max 1.5-3 bar

Opstelling

Vrije ruimte rondom de oven 5 cm aan de achterzijde en de rechter zijde

Aanbevolen vrije ruimte voor service werkzaamheden 50 cm aan de linker zijde

Capaciteit

Maximale beladingscapaciteit 12 kg

GN 6 - 1/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 519 mm

Externe afmetingen, breedte 803 mm

Externe afmetingen, hoogte 770 mm

Gewicht, netto 72 kg

Geleider afstand 30 mm

Binnen afmetingen, lengte 380 mm

Binnen afmetingen, diepte 540 mm

Binnen afmetingen, hoogte 370 mm

Waterdichtheid index IPX4

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922017
- REK 1/2GN met opstaande beugels voor 4 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922086
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266
- OPEN ONDERSTEL, voor 2 gestapelde compact ovens 6 GN PNC 922368
- OPEN ONDERSTEL, voor compact oven 6 1/1GN PNC 922369
- GELEIDERSSET 6x 1/1GN voor onderstel compact oven 6 GN PNC 922370
- STAPELSET VOOR 2 COMPACT OVENS 6 GN PNC 922371
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant compact oven 6 GN PNC 922372
- KERNTemperatuurMETER, 1 sensor, voor compact oven 6 GN PNC 922373
- RECHTS DRAAIENDE DEUR voor compact oven 6 GN, ter vervanging van een links draaiende deur (alleen 260635) PNC 922374
- DEURGREEP MET VEILIGHEIDSSTAND, voor 2-staps deuropening voor compact oven 6 1/1GN PNC 922377
- LUCHTFILTER OP HET FRONT, voor compact oven 6 GN PNC 922379
- BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925000
- BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925001
- BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925002
- OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAKEGERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating PNC 925003
- OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating PNC 925004
- BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating PNC 925005
- BAKPLAAT 1/1GN, aluminium, vlak, lange zijden met opstaande randen PNC 925006
- BAKPLAAT 1/1GN, gegolfd voor 4 stokbroden, geperforeerd aluminium met siliconen coating PNC 925007
- BAKPLAAT 1/2-20GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925009
- BAKPLAAT 1/2-40GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925010
- BAKPLAAT 1/2-60GN, aluminium met anti-aanbak coating en afgeronde hoeken PNC 925011