

## Convectie ovens Crosswise Convectie oven, 20x 2/1-40GN, crosswise, elektrisch

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



260699 (EFCE22CSDS)

Convectie oven 202, 20x  
2/1-40GN, crosswise,  
400V-50hz-3N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Convectie oven met breedte inschuif van de gastronorm platen. Uitneembaar roestvrijstalen beladingrek met dubbele anti-kantel geleiders met 60 mm geleiderafstand, voor 20 platen 2/1-40 GN of 40 platen 1/1-40GN. Elektromechanische besturing met thermostatische temperatuurregeling (30 - 300°C). Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat door de gehele kamer. Bedieningspaneel met draaiknoppen voor functie selectie, temperatuur en tijd, met de benodigde controlelampen. Automatische vochtinjectie via de ventilator, voor een egale verdeling van de juiste hoeveelheid stoom voor zowel bevochtiging als voor het braden van vlees. Hete lucht zonder vochtinjectie of met in 5 stappen instelbare luchtvochtigheid tot 30% stoomverzadiging, ook geschikt voor regeneratie. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal of continu bereiding, zonder tijdsinstelling. Terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430), met een uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer met ronde hoeken is vervaardigd van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430) en is rondom geïsoleerd. Rechtsdraaiende deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit. Condens afvoer opening in de ovenruimte. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Halogeen verlichting in de oven. 260 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

### Uitvoering

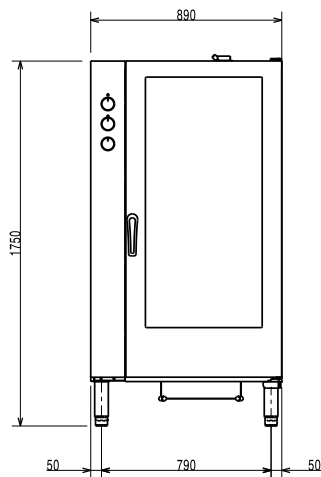
- Keuzeschakelaar voor selectie van de bereidingsmethode, instelbaar op: aan/uit, hete lucht zonder vochtinjectie, hete lucht met vochtinjectie, met een keuze uit 5 niveaus voor de luchtvochtigheid.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- Tijdschakelaar voor het instellen van de kooktijd, instelbaar tot 120 minuten of continu stand, met een akoestisch signaal aan het eind, waarbij de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uitgeschakeld worden.
- Maximum oven temperatuur van 300°C.
- Perfecte gelijkmatigheid: gegarandeerd perfecte verdeling van de warmte door de gehele ovenkamer.
- De crosswise plaatsing van de bakplaten en roosters in combinatie met de halogeen verlichting geven een duidelijk zicht op de producten.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Lekgoot voor het opvangen van kookvocht en olie.
- Lekgoot onder de deur voor het opvangen van condens is leverbaar als accessoire.
- Handmatige regeling van de positie van de stoom uitstroom klep.
- Capaciteit: 20 platen 2/1GN of 40 platen 1/1GN.

### Constructie

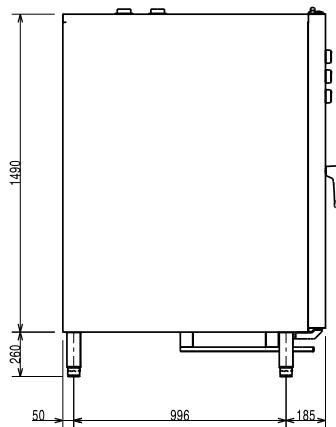
- Degelijke structuur dankzij de roestvrijstalen constructie.
- De ovenkamer is van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430).
- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- Ergonomische deurgreep.
- Geïntegreerde afvoer.
- Standaard met geleiderrekken links en rechts met 60 mm geleiderafstand.
- IPX4 water protectie.

### Goedkeuring

Front aanzicht

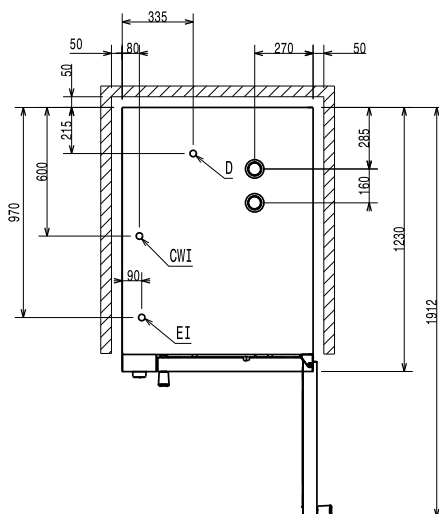


Zij aanzicht



CW11 = Koud water invoer 1  
 CW12 = Koud water invoer 2  
 D = Afvoer  
 EI = Elektrische aansluiting

Boven aanzicht



#### Elektra

<b>Voltage</b>		
260699 (EFCE22CSDS)	380-400 V/3N ph/50 Hz	
<b>Amperage</b>	0 A	
<b>Aangesloten vermogen</b>	48.9 kW	
<b>Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met stekker.</b>		

#### Water

<b>Water aansluiting CW</b>	3/4"
<b>Water druk, min/max</b>	1.5-2.5 bar
<b>Afvoer aansluiting D</b>	25mm

#### Capaciteit

<b>GN</b>	20 - 2/1 Gastronom
<b>Maximale belading</b>	200 kg

#### Algemene gegevens

<b>Externe afmetingen, lengte</b>	890 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	1215 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	1700 mm
<b>Gewicht, netto</b>	271.4 kg
<b>Geleider afstand</b>	60 mm
<b>Oven temperatuur</b>	30 - 300 °C
<b>Convectie</b>	X
<b>Regeneratie</b>	X
<b>Binnen afmetingen, lengte</b>	590 mm
<b>Binnen afmetingen, diepte</b>	760 mm
<b>Binnen afmetingen, hoogte</b>	1350 mm
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX4

#### ISO certificaat

<b>ISO standaard</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------------	---

#### Duurzaamheid

<b>Geluidsniveau</b>	67 dBA
----------------------	--------

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks BELADINGREK 20x 2/1-40GN, PNC 922204  
60 mm geleiderafstand, voor convectie  
oven 20x 2/1GN

**Optionele accessoires**

- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR PNC 921704   
voor convectie oven 20x 1/1GN en 20x  
2/1GN
- BELADINGWAGEN voor convectie PNC 922134   
oven 20x 2/1GN
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922142   
convectie oven 20x 2/1GN
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171   
afsluitkraan en ophangbeugel aan  
zijkant oven
- 2 INSCHUIFREKKEN elk voor plaatsing PNC 922173   
van 1 bakkerijnorm bakplaat 600x400  
mm, voor 2/1GN ovens
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal PNC 922175   
AISI304, opstaande beugels aan 2  
korte en 1 lange zijde
- BELADINGREK 20x 2/1-40GN, 60 mm PNC 922204   
geleiderafstand, voor convectie oven  
20x 2/1GN
- BELADINGREK 14x 2/1-65GN, 80 mm PNC 922206   
geleiderafstand, voor convectie oven  
20x 2/1GN
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239   
roestvrijstaal AISI304
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PNC 922325   
PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor  
2/1GN ovens en crosswise ovens
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal PNC 922326   
AISI304, voor 4 lange of 6 korte  
pennen, zonder pennen
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal PNC 922328   
AISI304, voor plaatsing op kebab rek,  
voor 2/1GN oven en crosswise oven
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338   
plaatsing in LW en CW oven,  
roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met  
houtsplinters en kruiden