

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, 10x 2/1-40GN, crosswise, elektrisch, 60 hz

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



260866 (EFCE12CSES)

Convectie oven 102, 10x
2/1-40GN, crosswise,
400V-60hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven met breedte inschuif van de gastronomie platen. Uitneembare roestvrijstalen beladingrekken met dubbele anti-kantel geleiders met 60 mm geleiderafstand, voor 10 platen 2/1-40 GN. 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. 130 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: 10 platen 2/1GN of 20 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.

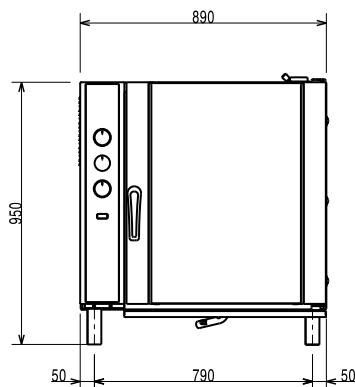
Goedkeuring



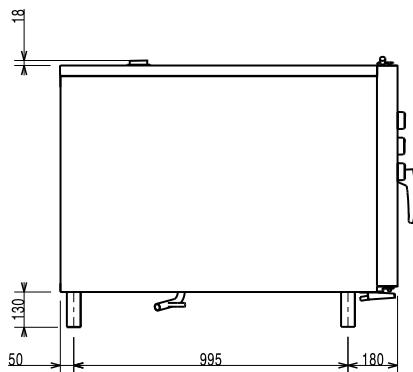
Electrolux
PROFESSIONAL

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, 10x 2/1-40GN, crosswise, elektrisch, 60 hz

Front aanzicht

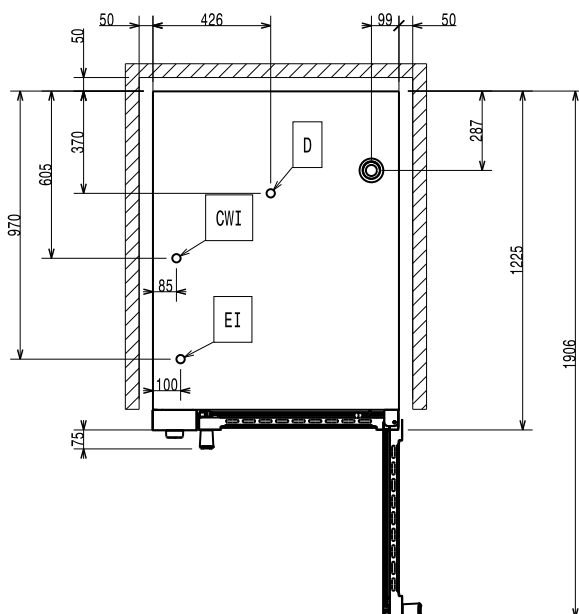


Zij aanzicht



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 stekker.

Voltage	380-400 V/3N ph/60 Hz
Amperage	0 A
Aangesloten vermogen	24.5 kW

Water

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

Capaciteit

GN	10 (GN 2/1)
Geleider afstand	60 mm
Maximale belading	100 kg

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	890 mm
Externe afmetingen, breedte	1215 mm
Externe afmetingen, hoogte	970 mm
Gewicht, netto	147 kg
Convectie	✓
Regeneratie	✗
Binnen afmetingen, lengte	590 mm
Binnen afmetingen, diepte	760 mm
Binnen afmetingen, hoogte	680 mm
Waterdichtheid index	IPX4
Oven temperatuur	30 - 300 °C

ISO certificaat

ISO standaard	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
---------------	---

Duurzaamheid

Geluidsniveau	56 dBA
---------------	--------



Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

Optionele accessoires

- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR PNC 921703 ☐
voor convectie oven 10x 2/1GN
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder PNC 921713 ☐
de convectie oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN
en 10x 2/1GN
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande PNC 922036 ☐
beugels voor 8 kippen van 1,2 kg,
roestvrijstaal AISI304
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap, PNC 922103 ☐
voor convectie oven 10x 2/1GN
- GELEIDERREK met 8 paar geleiders, PNC 922107 ☐
voor onderstel van convectie oven 10x
2/1GN
- STELPOTENSET voor plaatsing oven PNC 922127 ☐
10x 1/1GN en 10x 2/1GN op een
tafelblad
- BELADINGWAGEN voor beladingrek PNC 922128 ☐
van convectie oven 10x 2/1GN en
blastchiller-freezer 80-40 kg
- SPUITPISTOOL met UITTREKBARE PNC 922170 ☐
SLANG, met afsluitkraan, voor montage
onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en
10x 2/1GN
- SLAG 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
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, PNC 922239 ☐
roestvrijstaal AISI304
- REK 1/1GN met opstaande beugels PNC 922266 ☐
voor 8 kippen van 1,2 kg, 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 penne
- 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