

Smart Steam ovens Combi oven, Crosswise, Smart Steam, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



240003 (FCF6EOEM)

Combi oven 61 Smart Steam,
geleiderrek 6x 1/1-40GN
400V-50hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Combi oven met de ventilator aan de achterzijde van de oven en met breedte inschuif van de gastronorm bakken. Elektromechanische besturing met een automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor zowel bevochtiging, stomen, als voor het braden van vlees. Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat door de gehele kamer. De goede isolatie zorgt voor een laag energie verbruik. Beladingsmogelijkheden met het standaard geleiderrek met 60 mm geleiderafstand: 6x 1/1-20GN of 1/1-40GN, 3x 1/1-65GN. Thermostatische temperatuurregeling (30-300°C). Hete lucht zonder vochtinjectie of met in 5 stappen instelbare luchtvochtigheid tot 80% stoomverzadiging, ook geschikt voor regeneratie en stomen. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal. Continu bereiding, zonder tijdsinstelling. Kerntemperatuurmeter met automatische afslag bij het bereiken van de ingestelde temperatuur, met digitaal display. Terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI430, uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer met ronde hoeken is van roestvrijstaal AISI304, rondom geïsoleerd. Deur met geventileerd dubbel glas en scharnierende binnenruit. Veiligheid deurgreep met openen in twee stappen. Afvoergoot voor de deuropening. Draaiknoppen voor functie selectie, temperatuur en tijd. Vocht injectie via de ventilator, voor een egale verdeling. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken, met U-vormige anti-kantel geleiders. Verlichting in de oven. Roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

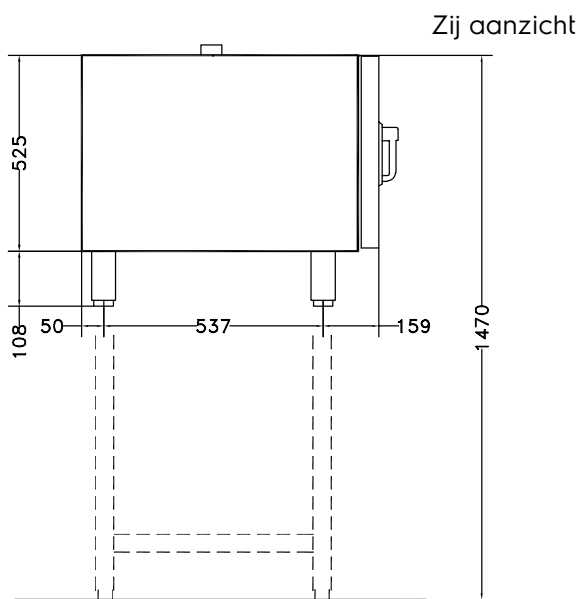
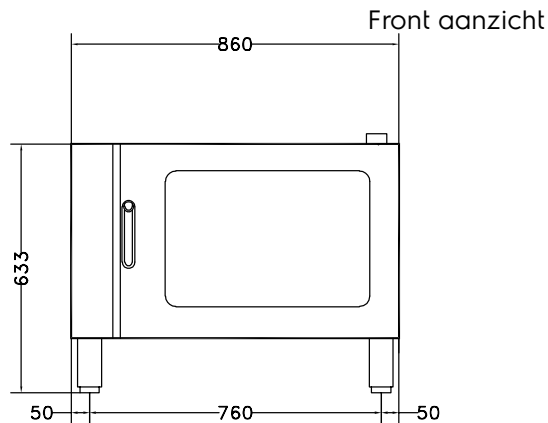
Uitvoering

- Uitgevoerd met een kerntemperatuurmeter.
- Lekgoot voor het opvangen van kookvocht en olie.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- Het Flow Channel ventilatie systeem zorgt voor gelijkmatig bereide producten door een geoptimaliseerde luchtcirculatie en een egale warmte verdeling door de ovenruimte, hierdoor kunnen er verschillende producten gelijktijdig bereid worden zonder overdracht van geur of smaak.
- 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.
- 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.
- Deur met openen in 2 stappen ter voorkoming van ongewenste warmte uitstoot.

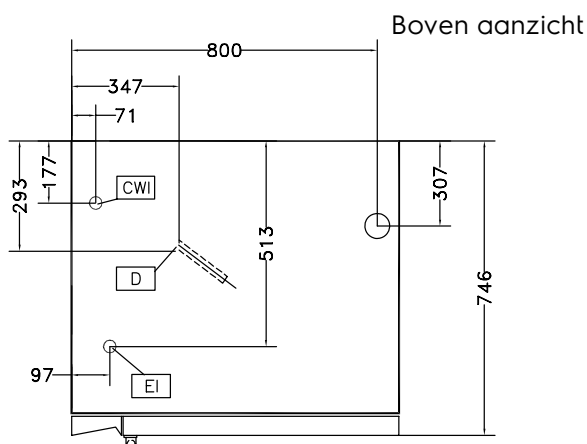
Constructie

- Deur met dubbele ruit van getemperd glas met een uitstekend zicht op de bereiding.
- Verlichting met normale lampen aan de zijkant van de ovenkamer. Elektromechanische thermostaat, instelbaar van 30°C tot 300°C in de convector stand.
- Standaard met geleiderrekken links en rechts met 60 mm geleiderafstand.

Goedkeuring



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



Elektra

Voltage
 240003 (FCF6EOEM) 380-400 V/3N ph/50 Hz

Aangesloten vermogen 7.7 kW

Aansluiting vereist via een werkschakelaar of een wandcontactdoos met steker.

Water

Water aansluiting CW 3/4"

Water druk, min/max 1.5-2.5 bar

Water hardheid 2-5 °dH

Afvoer aansluiting D 25mm

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

Capaciteit

GN 6 - 1/1 Gastronom

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 860 mm

Externe afmetingen, breedte 746 mm

Externe afmetingen, hoogte 633 mm

Gewicht, netto 79.5 kg

Geleider afstand 60 mm

Binnen afmetingen, lengte 560 mm

Binnen afmetingen, diepte 370 mm

Binnen afmetingen, hoogte 380 mm

Waterdichtheid index IPX4

Duurzaamheid

Geluidsniveau 53 dBA

Energieverbruik, min, max 1.4 - 6.5 kW/h

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 921101
- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal T-profiel voor het ophangen van 2 stuks 1/2GN bakken in crosswise oven PNC 921106
- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 8 liter, capaciteit 1500 lt/uur, roestvrijstalen omkasting met roestvrijstalen harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers PNC 921305
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convection oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921713
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap, voor convection oven 6x 1/1GN PNC 922101
- GELEIDERREK met 8 paar geleiders, voor onderstel van convection oven 6x 1/1GN PNC 922105
- SPUITPISTOOL met UITTREKBARE SLANG, met afsluitkraan, voor montage onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 922170