

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260705 (FCE061)**Convectie oven 61
geleiderrek 6x 1/1-40GN
400V-50hz-3N**260726 (FCE06160)**Convectie oven 61
geleiderrek 6x 1/1-40GN
400V-60hz-3N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en met breedte inschuif van de gastronom bakken. Elektromechanische besturing met een automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor bevochtiging en het braden van vlees. Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat. De goede isolatie geeft een laag energie verbruik. Belading mogelijkheden met het standaard geleiderrek (60 mm geleider afstand): 6 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 6 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 3 braadsleden of stoompannen 1/1-65GN. Bereidingsfuncties: Hete lucht (30-300°C) zonder vochtinjectie; hete lucht (30-300°C) met in 5 stappen instelbare luchtvochtigheid, ook geschikt voor regeneratie; continu bereiding, zonder tijdsinstelling; terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI304 met een uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer is van roestvrijstaal AISI430, rondom geïsoleerd. Deur met dubbele ruit en deurstops op 60°, 120°, 180° en 240°. Draaiknoppen voor functie selectie, temperatuur en tijd. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal en continu stand. Thermostatische temperatuurregeling. Vocht injectie via de ventilator, voor een egale verdeling. Naadloos gelaste ovenkamer met ronde hoeken. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken (links en rechts) met anti-kantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de achterliggende techniek. Verlichting in de oven. 100 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

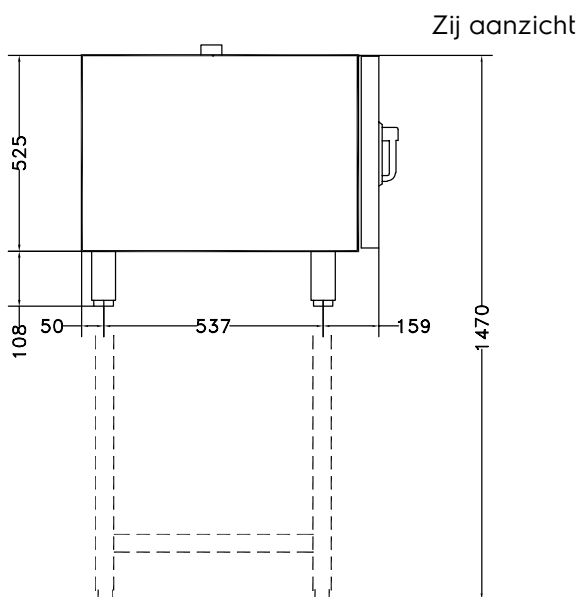
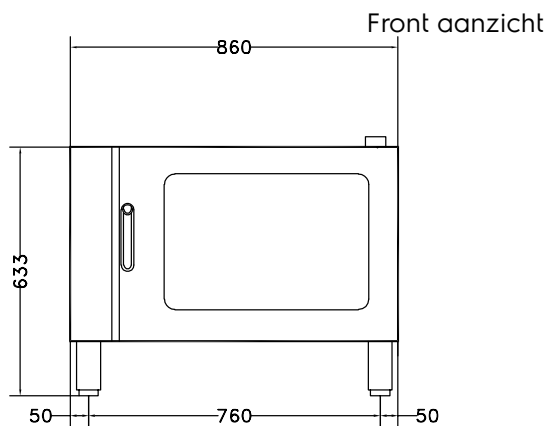
Uitvoering

- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum oven temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- De crosswise plaatsing van de bakplaten en roosters in combinatie met de verlichting geven een duidelijk zicht op de producten.
- Vochtinjectie met 5 standen, voor een juiste bevochtiging van elk product.
- Voldoet aan de CE, VDE en DVGW veiligheidseisen.

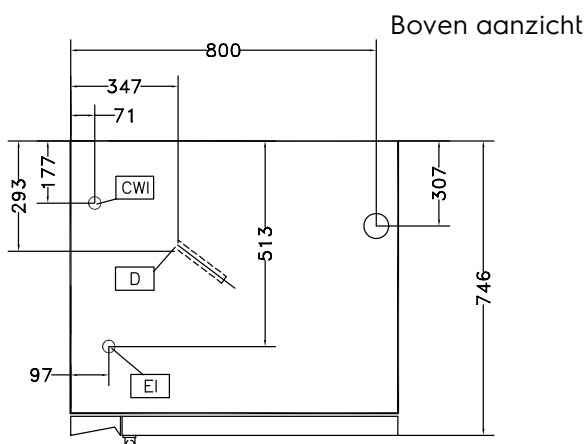
Constructie

- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.
- IPX4 water protectie.

Goedkeuring



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



Elektra

Voltage

260705 (FCE061)	380-400 V/3N ph/50 Hz
260726 (FCE06160)	380-400 V/3N ph/60 Hz

Aangesloten vermogen 7.7 kW

Water

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

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	
260705 (FCE061)	79.5 kg
260726 (FCE06160)	74.8 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

- COOK & CHILL OMBOUW voor het stapelen van een combi oven 6x 1/1GN op een blastchiller 15 kg PNC 881528
- 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
- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR voor convectie oven 6x 1/1GN en 10x 1/1GN PNC 921702
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convectie oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921713
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap, voor convectie oven 6x 1/1GN PNC 922101
- GELEIDERREK met 8 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 6x 1/1GN PNC 922105

Convectie ovens Crosswise
 Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 6x 1/1-40GN

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

- SPUITPISTOOL met UITTREKBARE PNC 922170
SLANG, met afsluitkraan, voor montage
onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en
10x 2/1GN