

## Smart Steam ovens Combi oven, Crosswise, Smart Steam, Elektrisch, 10x 1/1-40GN

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



240004 (FCF10EOEM)

Combi oven 101 Smart  
Steam, geleiderrek 10x  
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: 10x 1/1-20GN of 1/1-40GN; 5x 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 van roestvrijstaal AISI430, uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer met ronde hoeken is vervaardigd 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

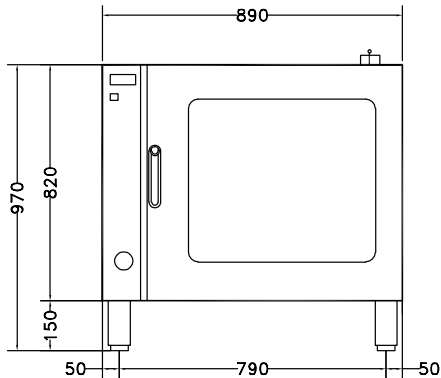
- Uitgevoerd met een kerntemperatuurmeter.
- Lekgoot voor het opvangen van kookvocht en olie.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- Het Flow Channel ventilatie systeem zorgt voor gelijkmatig bereide producten door een geoptimaliseerde luchtcirculatie en een egale warmte verdeling door 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

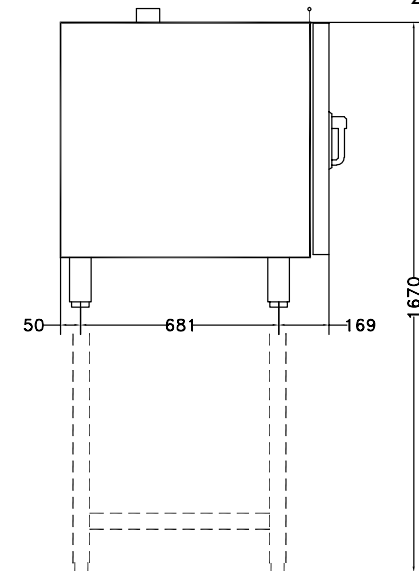
- De ovenkamer, geleiderrekken, luchtverdelers, ventilator en de overige belangrijkste componenten zijn van roestvrijstaal AISI304. De ovenkamer heeft afgeronde hoeken zonder naden voor eenvoudige reiniging.
- Deur met dubbele ruit van getemperd glas met een uitstekend zicht op de bereiding.
- Verlichting met normale lampen aan de zijkant van de ovenkamer. Elektromechanische thermostaat, instelbaar van 30°C tot 300°C in de convectie stand.
- Standaard met geleiderrekken links en rechts met 60 mm geleiderafstand.

### Goedkeuring

Front aanzicht

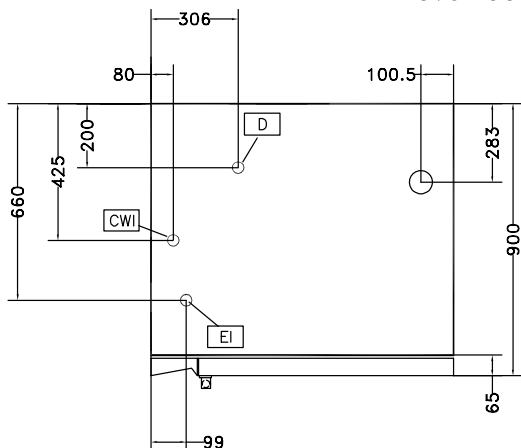


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



### Elektra

**Voltage**  
 240004 (FCF10EOEM) 380-400 V/3N ph/50 Hz  
**Aangesloten vermogen** 17.3 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 10 - 1/1 Gastronom

### Algemene gegevens

**Externe afmetingen, lengte** 890 mm  
**Externe afmetingen, breedte** 900 mm  
**Externe afmetingen, hoogte** 970 mm  
**Gewicht, netto** 121.2 kg  
**Geleider afstand** 60 mm  
**Binnen afmetingen, lengte** 590 mm  
**Binnen afmetingen, diepte** 503 mm  
**Binnen afmetingen, hoogte** 680 mm  
**Waterdichtheid index** IPX4

### Duurzaamheid

**Geluidsniveau** 56 dBA  
**Energieverbruik, min, max** 2.6 - 12 kW/h

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922121

**Optionele accessoires**

- WATERONTHARDER 12 lt, handmatig, capaciteit 1000 l/u, voor frontlader afwasmachines en convector ovens, voor koud water PNC 860412
- 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, roestvrijstaal omkasting met roestvrijstaal harscylinder, elektronische besturing, koud water 4 - 30°C, voor combi steamers PNC 921305
- GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convector oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921713
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap, voor convector oven 10x 1/1GN PNC 922102
- GELEIDERREK met 8 paar geleiders, voor onderstel van convector oven 10x 1/1GN PNC 922106
- GESLOTEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderrek, 2 draaideuren en 1 lade, voor convector oven 10x 1/1GN PNC 922109
- WARMKAST ONDERSTEL met geleiderrek, 2 draaideuren, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor convector oven 10x 1/1GN PNC 922112
- BELADINGREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922115
- BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektrische convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922121
- STELPOTENSET voor plaatsing oven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922127
- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convector oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922130
- SPUITPISTOOL met UITTREKBARE SLANG, met afsluitkraan, voor montage onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 922170
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171

- ROLL-IN REK SET voor beladingrekken van convector oven 10x 1/1GN, de set bestaat uit verbindingen tussen de beladingrekken, 4 roestvrijstaal wielen, bodemrail voor oven, losse handgreep PNC 922201
- REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922266
- KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens PNC 922325
- KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen PNC 922326
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338