



Electrolux
PROFESSIONAL

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 20x 1/1-40GN

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



260708 (FCE201)

Convectie oven 20l
beladingrek 20x 1/1-40GN
400V-50hz-3N

260729 (FCE20160)

Convectie oven 20l
beladingrek 20x 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 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 beladingrek (60 mm geleider afstand): 20 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 20 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 10 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. Uitneembaar roestvrijstalen beladingrek met anti-kantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de achterliggende techniek. Verlichting in de oven. Geplaatst op 260 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 halogeen 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.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.
- IPX4 water protectie.

Goedkeuring



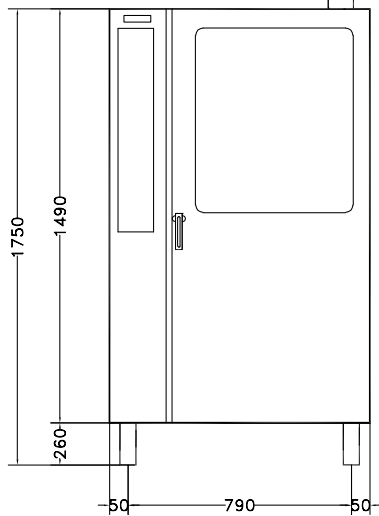
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com



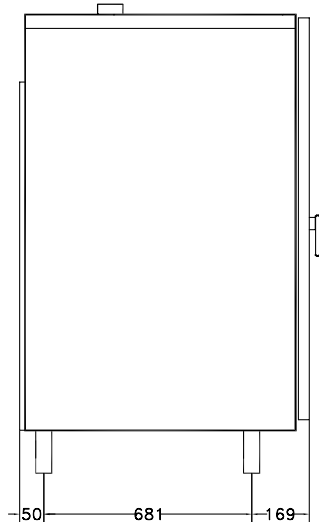
Electrolux
PROFESSIONAL

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 20x 1/1-40GN

Front aanzicht

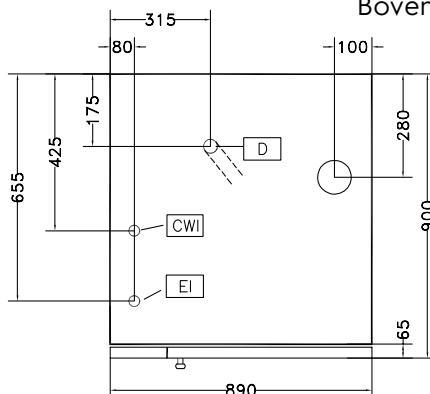


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260708 (FCE201) 380-400 V/3N ph/50 Hz

260729 (FCE20160) 380-400 V/3N ph/60 Hz

Aangesloten vermogen 34.5 kW

Water

Water aansluiting CW 3/4"

Water druk, min/max 1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D 25mm

Capaciteit

GN 20 - 1/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, breedte 900 mm

Externe afmetingen, hoogte 1700 mm

Gewicht, netto 215.5 kg

Geleider afstand 60 mm

Binnen afmetingen, lengte 590 mm

Binnen afmetingen, diepte 503 mm

Binnen afmetingen, hoogte 1350 mm

Waterdichtheid index IPX4

ISO certificaat

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

Duurzaamheid

Geluidsniveau 60 dBA

Energieverbruik, min, max 5.2 - 24.5 kW/h



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

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 PNC 922203
mm geleider afstand, voor convectie
oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer
100-65 kg

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal PNC 921101 ☐
AISI304, opstaande beugels aan 2
korte en 1 lange zijde
- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal PNC 921106 ☐
T-profiel voor het ophangen van 2 stuks
1/2GN bakken in crosswise oven
- AUTOMATISCHE WATERONTTARDER PNC 921305 ☐
8 liter, capaciteit 1500 lt/uur,
roestvrijstalen omkasting met
roestvrijstalen harscylinder,
elektronische besturing, koud water 4 -
30°C, voor combi steamers
- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR PNC 921704 ☐
voor convectie oven 20x 1/1GN en 20x
2/1GN
- BELADINGWAGEN voor convectie PNC 922132 ☐
oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer
100-65 kg
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922141 ☐
convectie oven 20x 1/1GN
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171 ☐
afsluitkraan en ophangbeugel aan
zijde van oven
- 2 VETFILTERS voor elektrische PNC 922179 ☐
crosswise oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
- BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm PNC 922203 ☐
geleider afstand, voor convectie oven
20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65
kg
- BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm PNC 922205 ☐
geleiderafstand, voor convectie oven
20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65
kg
- 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 penne
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338 ☐
plaatsing in LW en CW oven,
roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met
houtsplinters en kruiden