



Electrolux
PROFESSIONAL

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 20x 2/1-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



260709 (FCE202)

Convectie oven 202
beladingrek 20x 2/1-40GN
400V-50hz-3N

260710 (ECF202ENS)

Convectie oven 202
beladingrek 20x 2/1-40GN
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): 40 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 40 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 20 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

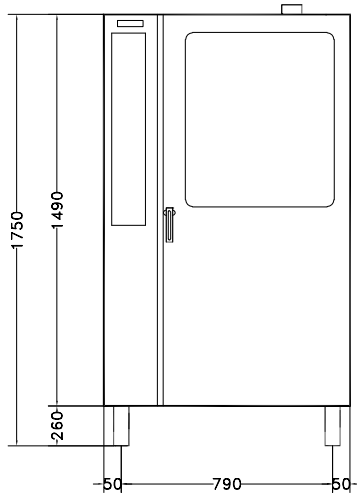
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven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

Goedkeuring

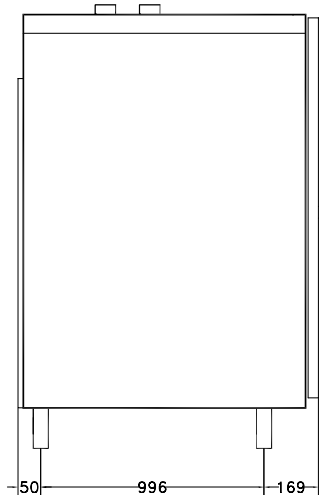


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
benelux@electroluxprofessional.com

Front aanzicht

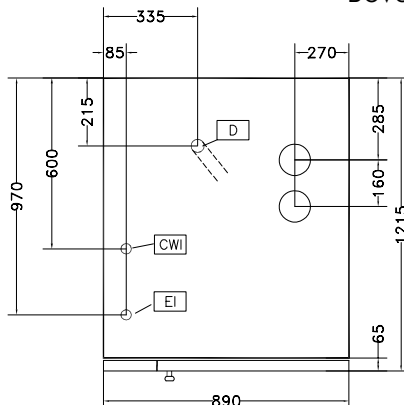


Zij aanzicht



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

Boven aanzicht



Elektra

Voltage

260709 (FCE202)	380-400 V/3N ph/50 Hz
260710 (ECF202ENS)	380-400 V/3N ph/60 Hz

Aangesloten vermogen

48.9 kW

Water

Water aansluiting CW

3/4"

Water druk, min/max

1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D

25mm

Capaciteit

GN

20 - 2/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, breedte 1215 mm

Externe afmetingen, hoogte 1700 mm

Gewicht, netto 271.4 kg

Geleider afstand 60 mm

Bereidingscyclus, convectie 300 °C

Binnen afmetingen, lengte 590 mm

Binnen afmetingen, diepte 760 mm

Binnen afmetingen, hoogte 1350 mm

Waterdichtheid index IPX4

ISO certificaat

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

Duurzaamheid

Geluidsniveau 67 dBA

Energieverbruik, min, max 7.3 - 34.3 kW/h

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGREK 20x 2/1-40GN, PNC 922204
60 mm geleiderafstand, voor convection oven 20x 2/1GN

Optionele accessoires

- AUTOMATISCHE WATERONTHARDER 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 convection oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
- BELADINGWAGEN voor convection oven 20x 2/1GN PNC 922134
- AFZETBOK voor beladingrek van convection oven 20x 2/1GN PNC 922142
- SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven PNC 922171
- 2 INSCHUIFREKKEN elk voor plaatsing van 1 bakkerijnorm bakplaat 600x400 mm, voor 2/1GN ovens PNC 922173
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde PNC 922175
- 2 VETFILTERS voor elektrische crosswise oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN PNC 922179
- BELADINGREK 20x 2/1-40GN, 60 mm geleiderafstand, voor convection oven 20x 2/1GN PNC 922204
- BELADINGREK 14x 2/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convection oven 20x 2/1GN PNC 922206
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239
- 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
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven PNC 922328
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden PNC 922338