

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Elektrisch, 3x 2/3-40GN

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____



240037 (FCF02EOEM)

Convectie oven
geleiderrek 3x 2/3-40GN
230V-50hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven voor 3x 2/3-40GN. Hete lucht met thermostatische temperatuurregeling (50-250°C). Handmatige vochtinjectie door middel van drukknop. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal. Continu bereiding, zonder tijdsinstelling. Terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI430 met een uitwendige bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer met ronde hoeken is vervaardigd van roestvrijstaal AISI430. Draaideur met ruit en verlichting in de oven. Draaiknoppen voor temperatuur en tijd. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken met 60 mm onderlinge afstand. Geplaatst op rubber doppen. Inclusief 1 rooster 2/3GN en 1 bakplaat 2/3-20GN. IPX4 waterdicht.

Optioneel zijn leverbaar:

- * 2 roestvrijstalen roosters 2/3GN, 921049
- * roestvrijstalen bakplaat 2/3-20GN, 329342
- * roestvrijstalen bakplaat 2/3-40GN, 329344

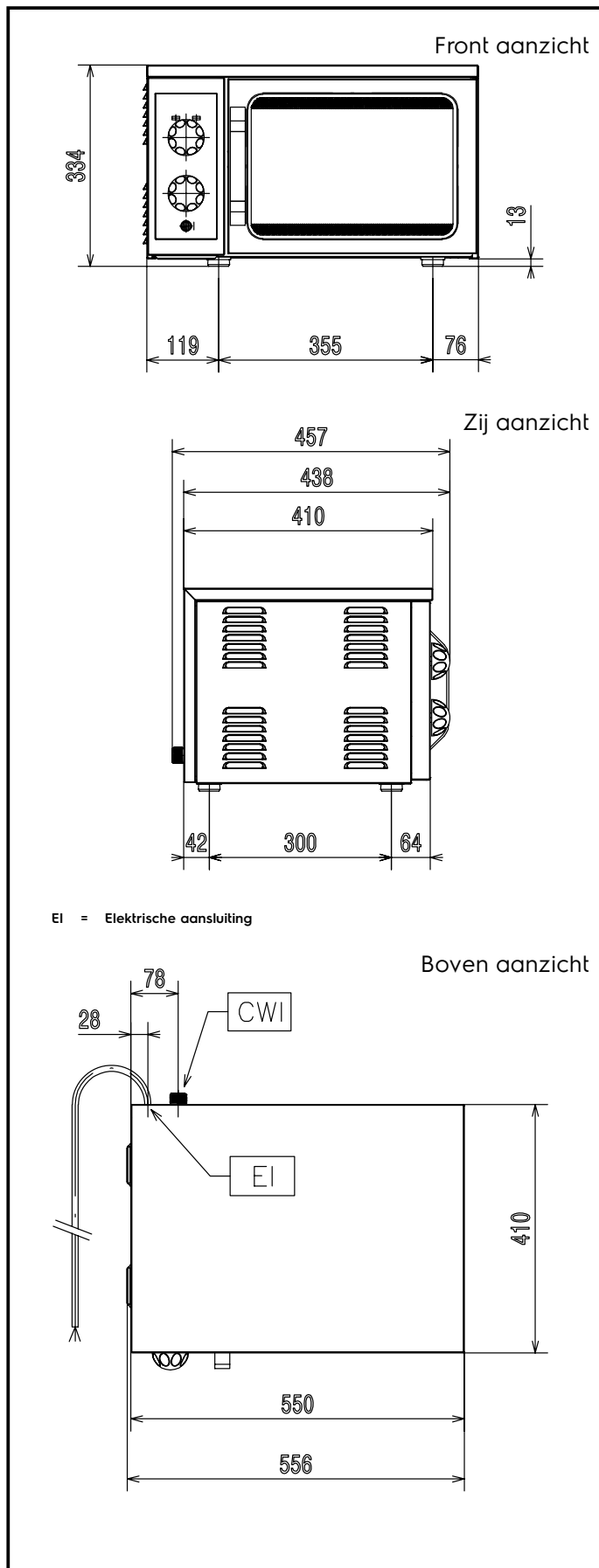
Uitvoering

- Voldoet aan de belangrijkste internationale certificeringen en is CE gemarkeerd.
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- 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.
- 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.
- Perfect voor het bereiden van vlees, vis, gebak, gegrilde en gegratineerde producten.
- Bedieningsknop met de volgende functies: aan/uit, ovenverlichting, werking van alleen de ventilator voor ontdooien, temperatuur regeling van 50°C tot 250°C.
- De convectie oven met geforceerde luchtcirculatie maakt bereiding op een lagere temperatuur mogelijk met een egaal resultaat over de drie roosters.
- Ventilator zorgt voor een perfecte verdeling van de warmte in de kast.

Constructie

- Knop voor vochtinjectie in de ovenkamer.
- De deurruit is van getemperd glas met een siliconen afdichting die bestand is tegen veroudering en hoge temperaturen.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Uitwendige oven panelen van roestvrijstaal.
- Standaard met geleiderrekken links en rechts met 60 mm geleiderafstand.
- De ovenkamer, geleiderrekken, luchtverdelers, ventilator en de overige belangrijkste componenten zijn van roestvrijstaal AISI430. De ovenkamer heeft afgeronde hoeken zonder naden voor eenvoudige reiniging.
- Geplaatst op 4 rubber voeten.

Goedkeuring: _____



Elektra

Voltage	
240037 (FCF02EOEM)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Aangesloten vermogen	2.6 kW
Energieverbruik, min, max	0.38 - 1.75 kW/h

Water

Water invoer CWI	Ø 3/4" M ISO 7/1
-------------------------	------------------

Capaciteit

GN	3 - 2/3 Gastronom
-----------	-------------------

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	550 mm
Externe afmetingen, breedte	410 mm
Externe afmetingen, hoogte	334 mm
Gewicht, netto	45 kg
Aantal roosters	3
Geleider afstand	60 mm
Binnen afmetingen, lengte	347 mm
Binnen afmetingen, diepte	354 mm
Binnen afmetingen, hoogte	240 mm
Waterdichtheid index	IPX4

Optionele accessoires

- 2 ROOSTERS 2/3GN

PNC 921049