

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Gas, 10x 1/1-40GN

ARTIKEL

MODEL

NAAM

SIS

AIA



260701 (FCG101)

Convectie oven 101
geleiderrek 10x 1/1-40GN
aardgas, 230V-50hz-1N

260723 (FCG10160)

Convectie oven 101
geleiderrek 10x 1/1-40GN
aardgas, 230V-60hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en breedte inschuif van de gastronomie bakken. Elektromechanische besturing met 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 geleiderrek (60 mm geleider afstand): 10 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 10 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 5 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 stops 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. 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 techniek. Elektrische branderontsteking met drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. 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

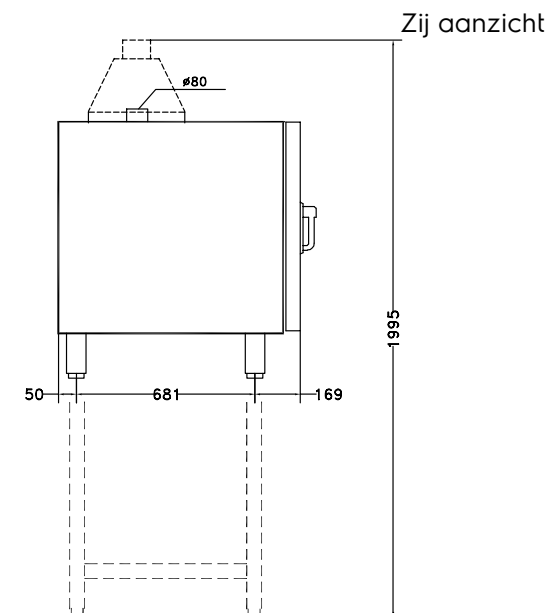
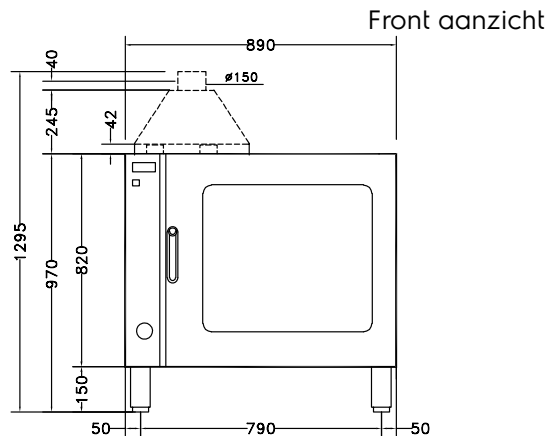
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven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

Goedkeuring



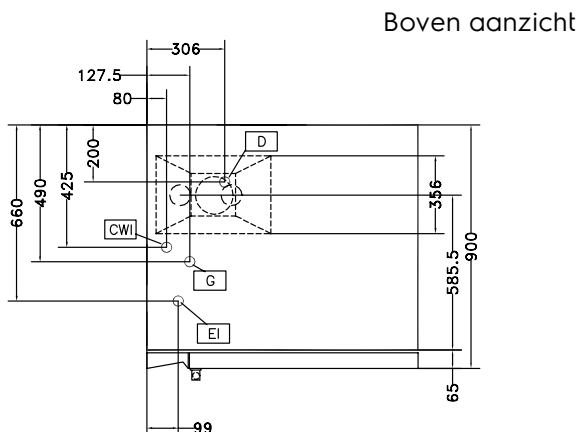
Electrolux
PROFESSIONAL

Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Gas, 10x 1/1-40GN



CWI1 = Koud water invoer 1
CWI2 = Koud water invoer 2
D = Afvoer
EI = Elektrische aansluiting

G = Gas aansluiting



Elektra

Voltage

260701 (FCG101) 220-230 V/1 ph/50 Hz

260723 (FCG10160) 220-230 V/1 ph/60 Hz

Aangesloten vermogen 0.35 kW

Gas

Gas aansluiting ISO 7/1 1/2" MNPT

Aardgas

Totaal gasvermogen 63066.5 BTU/h (18.5 kW)

Water

Water aansluiting CW 3/4"

Water druk, min/max 1.5-2.5 bar

Afvoer aansluiting D 25mm

Capaciteit

GN 10 - 1/1 Gastronorm

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte 890 mm

Externe afmetingen, breedte 900 mm

Externe afmetingen, hoogte 970 mm

Gewicht, netto

260701 (FCG101) 136 kg

260723 (FCG10160) 124.1 kg

Binnen afmetingen, lengte 590 mm

Binnen afmetingen, diepte 479 mm

Binnen afmetingen, hoogte 680 mm

Waterdichtheid index IPX4

Duurzaamheid

Geluidsniveau 58 dBA

Gas verbruik (G20), min, max 0.22 - 1.1 m³/h



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

2023.06.25

Meegeleverde accessoires

- 1 stuks BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor elektrische convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg (alleen 260723) PNC 922121
- 1 stuks BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg (alleen 260701) PNC 922122

Optionele accessoires

- 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 ☐
- VETFILTER voor gasverwarmde crosswise ovens 10x 1/1GN en 20x 1/1GN, 10x 2/1GN en 20x 2/1GN, 2 stuks benodigd voor de 20 GN ovens PNC 921700 ☐
- ROOKGAS CONDENSOR voor crosswise gasoven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN PNC 921701 ☐
- 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 ☐
- 2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304 PNC 922036 ☐
- OPEN ONDERSTEL met bodemschap, voor convectie oven 10x 1/1GN PNC 922102 ☐
- GELEIDERREK met 8 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 10x 1/1GN PNC 922106 ☐
- GESLOTEN ONDERSTEL met bodemschap en geleiderrek, 2 draaideuren en 1 lade, voor convectie oven 10x 1/1GN PNC 922109 ☐
- WARMKAST ONDERSTEL met geleiderrek, 2 draaideuren, temperatuur 30-80°C, bevochtiging, voor convectie oven 10x 1/1GN PNC 922112 ☐
- OPEN ONDERSTEL, VERRIJDBAAR, met bodemschap, voor convectie oven 10x 1/1GN PNC 922114 ☐
- BELADINGREK met 80 mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor gas convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922116 ☐
- BELADINGREK met 60 mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor gas convectie oven 10x 1/1GN en blastchiller-freezer 40-25 kg PNC 922122 ☐
- STELPOTENSET voor plaatsing oven 10x 1/1GN en 10x 2/1GN op een tafelblad PNC 922127 ☐

- BELADINGWAGEN voor beladingrek van convectie 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 ☐
- 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304 PNC 922239 ☐
- 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 ☐