

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

ARTIKEL _____

MODEL _____

NAAM _____

SIS _____

AIA _____

**260703 (FCG201)**Convectie oven 20l
beladingrek 20x 1/1-40GN
aardgas, 230V-50hz-1N**260725 (FCG20160)**Convectie oven 20l
beladingrek 20x 1/1-40GN
aardgas, 230V-60hz-1N

Omschrijving

Product Nr.

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en breedte inschuif van de gastronorm 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 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. Naadloos gelaste ovenkamer met ronde hoeken. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembaar roestvrijstalen beladingrek met antikantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de techniek. Elektrische branderontsteking met drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. 260 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

Uitvoering

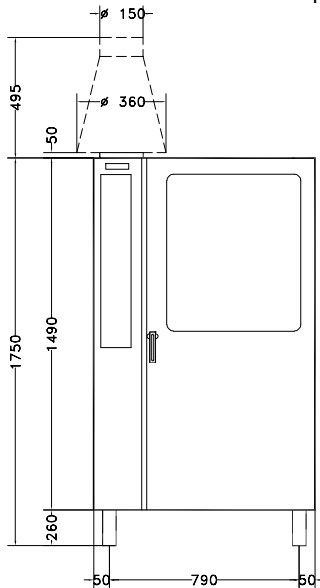
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum oven temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- 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

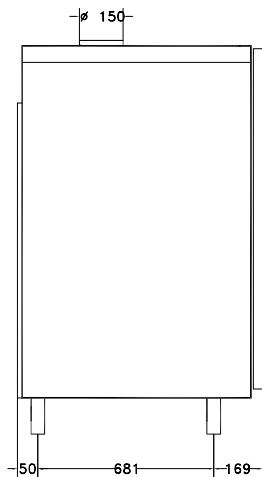
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven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

Goedkeuring

Front aanzicht



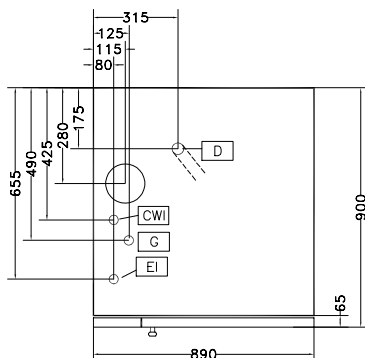
Zij aanzicht



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

G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



Elektra

Voltage	
260703 (FCG201)	220-230 V/1 ph/50 Hz
260725 (FCG20160)	220-230 V/1 ph/60 Hz
Aangesloten vermogen	0.5 kW

Gas

Gas aansluiting ISO 7/1	1/2" MNPT
--------------------------------	-----------

Aardgas

Totaal gasvermogen	119315 BTU/h (35 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	
260703 (FCG201)	220 kg
260725 (FCG20160)	246.2 kg
Gewicht, bruto	228 kg
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	57 dBA
Gas verbruik (G20), min, max	
260703 (FCG201)	5.2 - 3.7 m ³ /h
260725 (FCG20160)	5.2 - 24.5 m ³ /h

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 WATERONTHARDER PNC 921305
8 liter, capaciteit 1500 lt/uur,
roestvrijstalen omkasting met
roestvrijstalen harscylinder,
elektronische besturing, koud water 4 -
30°C, voor combi steamers
- VETFILTER voor gasverwarmde PNC 921700
crosswise ovens 10x 1/1GN en 20x
1/1GN, 10x 2/1GN en 20x 2/1GN, 2 stuks
benodigd voor de 20 GN ovens
- 1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR PNC 921704
voor convectie oven 20x 1/1GN en 20x
2/1GN
- ROOKGAS CONDENSOR voor PNC 921710
crosswise gasoven 20x 1/1GN
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922141
convectie oven 20x 1/1GN
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171
afsluitkraan en ophangbeugel aan
zijkant oven
- 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 pennen
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338
plaatsing in LW en CW oven,
roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met
houtsplinters en kruiden