

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

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_

**260704 (FCG202)**Convectie oven 202  
beladingrek 20x 2/1-40GN  
aardgas, 230V-50hz-1N**260811 (ECF202GMS)**Convectie oven 202  
beladingrek 20x 2/1-40GN  
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 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. 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 techniek. Elektrische branderontsteking met drukknop, waakvlam en thermokoppel. Ovenverlichting. 260 mm hoge roestvrijstalen stelpoten. IPX4 waterdicht.

### Uitvoering

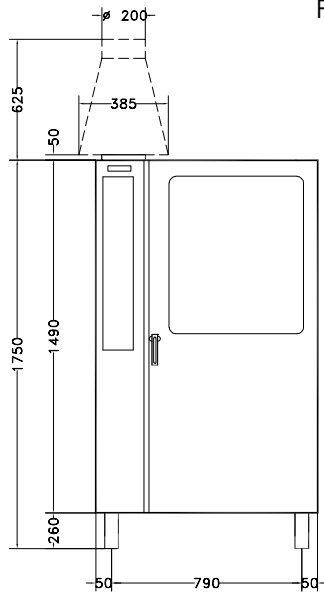
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum oven temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.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

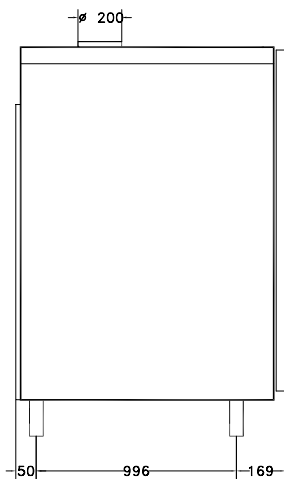
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven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

### Goedkeuring

Front aanzicht



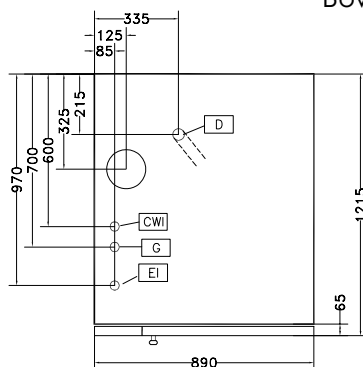
Zij aanzicht



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

G = Gas aansluiting

Boven aanzicht



### Elektra

<b>Voltage</b>	
260704 (FCG202)	220-230 V/1 ph/50 Hz
260811 (ECF202GMS)	220-230 V/1 ph/60 Hz
<b>Aangesloten vermogen</b>	1 kW

### Gas

<b>Gas aansluiting ISO 7/1</b>	1/2" MNPT
--------------------------------	-----------

### Aardgas

<b>Totaal gasvermogen</b>	170450 BTU/h (50 kW)
---------------------------	----------------------

### Water

<b>Water aansluiting CW</b>	3/4"
<b>Water druk, min/max</b>	1.5-2.5 bar
<b>Afvoer aansluiting D</b>	25mm

### Capaciteit

<b>GN</b>	20 - 2/1 Gastronorm
-----------	---------------------

### Algemene gegevens

<b>Externe afmetingen, lengte</b>	890 mm
<b>Externe afmetingen, breedte</b>	1215 mm
<b>Externe afmetingen, hoogte</b>	1700 mm
<b>Gewicht, netto</b>	311.8 kg
<b>Binnen afmetingen, lengte</b>	590 mm
<b>Binnen afmetingen, diepte</b>	760 mm
<b>Binnen afmetingen, hoogte</b>	1350 mm
<b>Waterdichtheid index</b>	IPX4

### ISO certificaat

<b>ISO standaard</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
----------------------	---

### Duurzaamheid

<b>Geluidsniveau</b>	60 dBA
<b>Gas verbruik (G20), min, max</b>	0.8 - 3.7 m <sup>3</sup> /h

**Meegeleverde accessoires**

- 1 stuks BELADINGREK 20x 2/1-40GN, PNC 922204  
60 mm geleiderafstand, voor convectie 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
- 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 921712   
crosswise gasoven 20x 2/1GN
- AFZETBOK voor beladingrek van PNC 922142   
convectie oven 20x 2/1GN
- SLANG met HANDDOUCHE, met PNC 922171   
afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven
- 2 INSCHUIFREKKEN elk voor plaatsing PNC 922173   
van 1 bakkerijnorm bakplaat 600x400 mm, voor 2/1GN ovens
- 2 ROOSTERS 2/1GN, roestvrijstaal PNC 922175   
AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
- BELADINGREK 20x 2/1-40GN, 60 mm PNC 922204   
geleiderafstand, voor convectie oven 20x 2/1GN
- BELADINGREK 14x 2/1-65GN, 80 mm PNC 922206   
geleiderafstand, voor convectie oven 20x 2/1GN
- 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
- 6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal PNC 922328   
AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven
- ROOKAPPARAAT VOLCANO voor PNC 922338   
plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden