

air-o-convect
FOUR COMPACT 6 GN1/1
CHARNIERE GAUCHE

REPÈRE # _____

MODELE # _____

NOM # _____

SIS # _____

AIA # _____



260635 (ECD061L)

FOUR COMPACT EL 6 GN1/1
FERRAGE A GAUCHE /
SANS LAVAGE

260655 (ECD061R)

FOUR COMPACT EL 6 GN1/1
FERRAGE A DROITE / SANS
LAVAGE**Description courte****Repère No.** _____

Four à convection avec vapeur directe: 90% de saturation de vapeur. Cycles de cuisson: convection (max 280 ° C) combiné avec 11 réglages d'humidité différents, allant du brunissement à la cuisson vapeur. Programmes : 99 recettes personnelles avec une cuisson en 9 étapes. Vitesse du ventilateur variable avec 3 niveaux. Porte froide à double vitrage avec ouverture à étapes et lèche-frite incorporé pour recueillir l'excès de condensation évitant les sols humides. Éclairage halogène dans la chambre de cuisson. Porte, panneau avant et intérieur en acier inoxydable AISI 304.

10 niveaux GN 1/1 au pas de 30 mm.

Raccordement en 400 tri ou 230V mono sur le bornier de raccordement

Caractéristiques principales

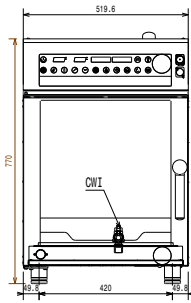
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- Vanne de purge contrôlée électroniquement pour extraire l'excédent d'humidité.
- Eco-delta: la température dans la chambre de cuisson monte parallèlement à la température à cœur du produit à cuire (elle gagne un degré dans la cellule lorsque la température à cœur du produit gagne un degré).
- 11 niveaux d'humidité :
 - 0 = pas d'ajout d'humidité (rôtir, gratiner, pâtisserie, etc.)
 - 1-2 = peu d'humidité (petite portion de viande ou poisson)
 - 3-4 = niveaux d'humidité moyen/bas (viandes, réchauffer, poulet rôti)
 - 5-6 = niveaux d'humidité moyen (légume rôti)
 - 7-8 = niveaux d'humidité moyen/haut (légume vapeur)
 - 9-10 = vapeur
- Programmation : 99 recettes personnalisées peuvent être enregistrées dans la mémoire interne du four pour recréer les process de cuisson à l'infini 9 phases de cuisson par recette
- Connexion USB : extraction des données HACCP, chargement et transfert des recettes.
- 3 niveaux de ventilation

Construction

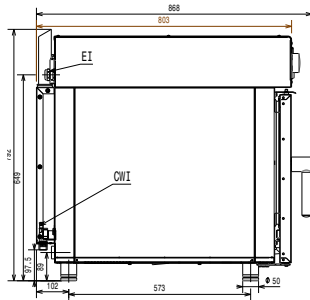
- Porte double vitrage avec isolation thermique et structure ouverte, pour que le panneau extérieur reste froid. Le verre intérieur de la porte, monté sur charnières, se dégage facilement pour le nettoyer.
- Chambre interne hygiénique sans soudure avec tous les coins arrondis pour un nettoyage facile.
- Accès frontal aisé aux principaux composants techniques.
- Protection contre l'eau IPx4.

APPROBATION: _____

Avant

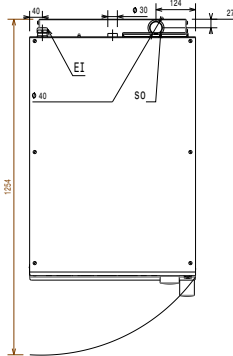


Côté



CWI1 = Raccordement eau froide
 CWI2 = Raccordement eau froide 2
 D = Vidange
 EI = Connexion électrique

Dessus



Électrique

Voltage :

260635 (ECD061L) 400 V/3N ph/50/60 Hz

260655 (ECD061R) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Puissance de raccordement 6.9 kW

Circuit breaker required

Eau

Raccordement eau "CW" 3/4"

Total hardness: 5-50 ppm

Pression, bar min/max : 1.5-4.5 bar

Vidange "D" : 40mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

Installation

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.

Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Capacité

GN : 6 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 30 kg

Informations générales

Largeur extérieure 519 mm

Profondeur extérieure 803 mm

Hauteur extérieure 770 mm

Poids net : 72 kg

Poids brut : 83 kg

 Volume brut : 0.66 m³