

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

REPÈRE #	
MODELE #	
NOM #	
SIS #	
AIA #	



260638 (ECD061WL)

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

260658 (ECD061WR)

FOUR COMPACT EL 6 GN1/1 FERRAGE A DROITE / AVEC

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. LAVAGE AUTOMATIQUE : 3 programmes

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

Caractéristiques principales

- 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
- 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).
- Lavage Automatique : 3 niveaux de lavage du plus léger au plus intensif
- Activation du refroidissement rapide manuel et automatique pour passer d'une température élevée à une température basse.
- 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:





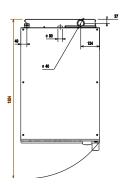
air-o-convect FOUR COMPACT 6 GN1/1 CHARNIERE DROITE

Avant

CWII = Raccordement eau froide CWI2 = Raccordement eau froide 2

Vidange

FΙ Connexion électrique



Électrique

Voltage:

260638 (ECD061WL) 400 V/3N ph/50/60 Hz 260658 (ECD061WR) 400 V/3N ph/50/60 Hz

6.9 kW Puissance de raccordement

Circuit breaker required

Eau

Côté

Dessus

Raccordement eau "CW" 3/4" Total hardness: 5-50 ppm Pression, bar min/max: 1.5-4.5 bar Vidanae "D" :

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

5 cm rear and right hand

Clearance: sides.

Suggested clearance for

50 cm left hand side. service access:

Capacité

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Max load capacity: 30 kg

Informations générales

Largeur extérieure 519 mm Profondeur extérieure 803 mm 770 mm Hauteur extérieure Poids net: 72 kg

Poids brut:

260638 (ECD061WL) 84 kg 260658 (ECD061WR) 85 kg Volume brut : 0.66 m³









