Electrolux PROFESSIONAL

Air plulsé Electric Convection Oven, 20 GN2/1

REPÈRE #

MODELE #

NOM #

SIS #

AIA #

260709 (FCE202) Four électrique 20 niveaux GN2/1, équipé d'une structure mobile au pas de 60 mm

Description courte

Repère No.

Le four à air pulsé Electrolux Professional est construit entièrement en acier inox aisi 304.

Il dispose de 5 niveaux d'humidification , la montée en température est rapide grâce chauffant de hautes performances. La chambre de cuisson aux angles arrondis et supports de grilles amovibles pour faciliter le nettoyage.

Le tableau de commande est électromecanique, simple d'utilisation.

Il est possible de régler le temps de cuisson et la minuterie ou rélger la température à coeur avec la sonde de cuisson 1 point (qui est en option).

La température de fonctionnement varie de 50° à 300°C.

Le four est livré sans le filtre à graisse et sans platerie.

APPROBATION:

Caractéristiques principales

- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

Construction

- Protection contre l'eau IPx4.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte à double vitrage avec verre trempé.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.

Accessoires inclus

- 1 X Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) — PNC 922204

Accessoires en option

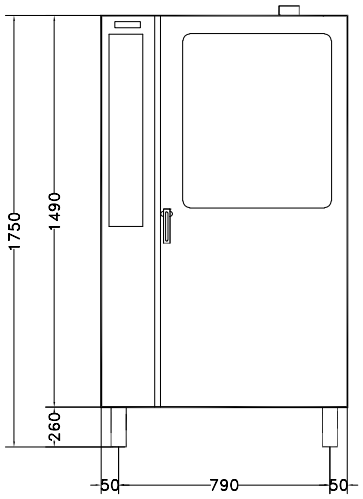
- Adoucisseur d'eau à résine et sel — PNC 921305 ❑
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 — PNC 921704 ❑
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 — PNC 922142 ❑
- Douchette externe — PNC 922171 ❑
- Couple de grilles de support pour plaques à patisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 — PNC 922173 ❑
- Paire de grilles inox GN 2/1 — PNC 922175 ❑
- Couple de filtres à graisse pour fours 20 GN — PNC 922179 ❑
- Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) — PNC 922204 ❑
- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 — PNC 922206 ❑
- Paire de panier de cuisson pour four — PNC 922239 ❑

• Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur	PNC 922325	❑
• Grille à brochette universelle	PNC 922326	❑
• 4 brochettes courtes	PNC 922328	❑
• Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande	PNC 922338	❑

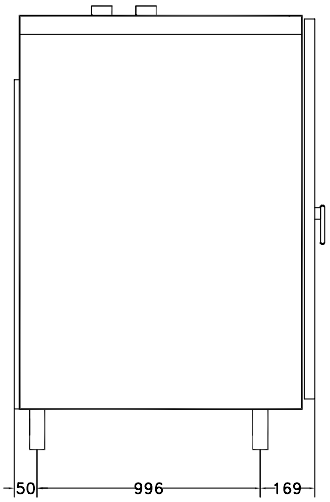
La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Air plulsé
Electric Convection Oven, 20 GN2/1

Avant

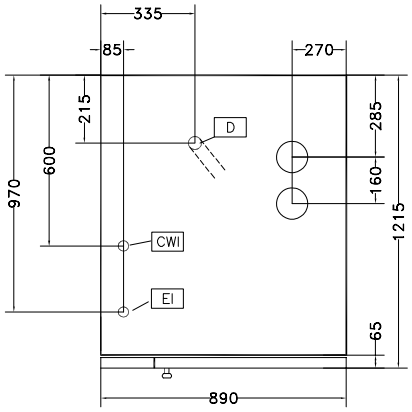


Côté



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

Dessus



Électrique

Voltage :	
260709 (FCE202)	380-400 V/3N ph/50 Hz
Auxiliaire :	1 kW
Puissance de raccordement	48.9 kW

Capacité

Nb de niveau	ISO 9001; ISO 14001

Informations générales

Largeur extérieure	890 mm
Profondeur extérieure	1215 mm
Hauteur extérieure	1700 mm
Poids net :	271.4 kg
Ajustement hauteur (-/+):	80/0 mm
Niveau fonctionnel	Basic
Type de grilles	2/1 Gastronorm
Espacement entre les glissières :	60 mm
Cycles de cuisson convection	300 °C
Largeur intérieure :	590 mm
Profondeur intérieure :	760 mm
Hauteur intérieure :	1350 mm

Certifications ISO

ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.

Accessoires inclus

- 1 X Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204

Accessoires en option

- Adoucisseur d'eau à résine et sel PNC 921305 ❑
- Sonde pour fours 20 GN1/1 ou 20 GN2/1 PNC 921704 ❑
- Socle-support pour structure mobile 20 GN 2/1 PNC 922142 ❑
- Douchette externe PNC 922171 ❑
- Couple de grilles de support pour plaques à patisserie 600x400 mm pour fours 10 et 20 GN 2/1 PNC 922173 ❑
- Paire de grilles inox GN 2/1 PNC 922175 ❑
- Couple de filtres à graisse pour fours 20 GN PNC 922179 ❑
- Structure mobile- Pas de 60mm pour 20 GN 2/1 (inclus avec le four) PNC 922204 ❑
- Structure mobile - Pas de 80mm pour 20 GN 2/1 PNC 922206 ❑
- Paire de panier de cuisson pour four PNC 922239 ❑
- Kit 1 Grille à brochette + 6 Brochettes Courtes, pour fours à chargement en profondeur PNC 922325 ❑
- Grille à brochette universelle PNC 922326 ❑
- 4 brochettes courtes PNC 922328 ❑
- Fumoir pour four, 4 types de bois disponible sur demande PNC 922338 ❑

La societe se reserve le droit de modifier les specifications techniques sans préavis.