

## Smart Steam Ovens Smart Steam Konvektionsofen Quer 6 GN 1/1, elektrisch

### Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #



260687 (EFCE6ISSDS)

Smart Steam  
Konvektionsofen Quer 6 GN  
1/1, elektrisch

### Kurzbeschreibung

#### Artikel Nr.

Konvektionsofen mit Direktampf. Hauptstruktur aus Edelstahl. Garkammer aus Edelstahl 304 AISI und Seitenbeleuchtung. Doppeltür aus Glas mit zweistufiger Öffnung und Auffangschalen unter dem Garraum und unter der Tür. Beheizung über bewehrte "Incoloy"-Elemente, die auf der Konvektoreinheit angebracht sind. Elektromechanischer Thermostat; Temperatur einstellbar von 30°C bis 300°C; Sichtanzeige und Thermometer. Einzelner Fühler. Zeitschaltuhr von 0 bis 120 Minuten mit akustischem Alarm. 5-stufige Feuchtigkeitsregelung. Lieferung mit 1 "Quer"-Einschub, bestehend aus 2 seitlichen Aufhängungen, 60 mm Abstand, für 6x1/IGN-Roste.

### Hauptmerkmale

- Hauptschalter/Kochmodus-Wahlschalter, mit dem eingestellt werden kann: EIN/AUS, Heißluft ohne Befeuchtung und Heißluft mit Befeuchtung (5 verschiedene Feuchtigkeitsstufen zur Auswahl).
- Garraum-Schnellabkühlung.
- Timer zur Einstellung der Garzeit, einstellbar bis zu 120 Minuten oder für Dauerbetrieb mit akustischem Alarm, der das Ende des Zyklus anzeigt. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit werden die Heizung und das Gebläse automatisch abgeschaltet.
- Max. Temperatur: 300°C.
- Perfekte Gleichmäßigkeit: Garantiert eine perfekte Wärmeverteilung im gesamten Ofenraum.
- Halogenleuchten und Quereinschub ermöglichen komplette Sicht auf die Garprodukte.
- Kerntemperaturfühler.
- Tropfblech zum Auffangen von Fett aus den Produkten und Bratfett.
- Tropfschale unter der Tür zum Auffangen von Kondenswasser.
- Zweistufige Öffnung, um eine unbeabsichtigte Wärmeabgabe zu vermeiden.
- Das manuelle Regelventil dient zur Einstellung der Position der Dampfzugsklappe.
- Kapazität: 6 GN 1/1.

### Konstruktion

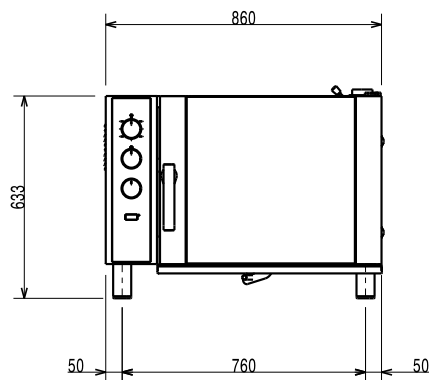
- Robuste Struktur dank Konstruktion aus Edelstahl.
- Garraum aus rostfreiem Stahl 304 AISI.
- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Ergonomisch geformter Türgriff.
- Mit eingebautem Ablauf.
- Gleitschienen im Abstand von 60 mm ist im Lieferumfang enthalten.
- IPx4-Wasserschutz.

Genehmigung: \_\_\_\_\_

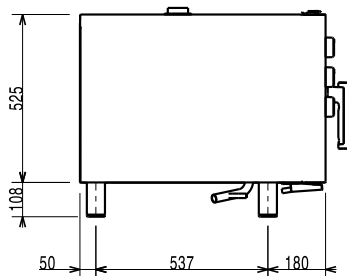
**Optionales Zubehör**

- |                                                                                                                              |            |                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • externer Wasserenthärter, manuell, 12-Liter                                                                                | PNC 860412 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1                                                                                       | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 Roste für Schalen­gestell GN 1/2                                                                                         | PNC 921106 | <input type="checkbox"/> |
| • Führungsschienen GN 1/1, für Ablaufbehälter                                                                                | PNC 921713 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                          | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Untergestell offen für 6 x GN 1/1 ohne Einschub­schienen (Option)                                                          | PNC 922101 | <input type="checkbox"/> |
| • Set Einschub­schienen (7 Einschübe), für Untergestell 6 x GN 1/1                                                           | PNC 922105 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungs­brause mit Schlauch­aufroller                                                                                   | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauch­brause für seitliche Montage inklusive Montage­haken<br>Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1                                                                          | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Set universal Spiess­gestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Öfen (nicht für Multislim)             | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiess­gestell                                                                                                   | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucher­chips Sorten verfügbar)                       | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |

Front

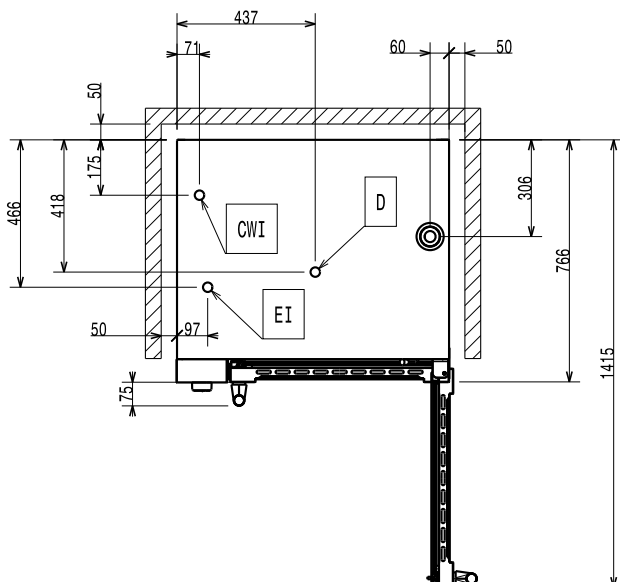


Seite



CWI1 = Kaltwasserzulauf  
 CWI2 = Kaltwasserzulauf 2  
 D = Ablauf  
 EI = Elektroanschluss

oben



### Elektrisch

|                |                       |
|----------------|-----------------------|
| Netzspannung:  | 380-400 V/3N ph/50 Hz |
| Anschlusswert: | 7.7 kW                |
| Gesamt-Watt    | 7.7 kW                |

### Kapazität:

|                  |            |
|------------------|------------|
| GN:              | 6 (GN 1/1) |
| Einschubabstand: | 60 mm      |

### Schlüsselinformation

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Außenabmessungen, Länge:  | 860 mm  |
| Außenabmessungen, Tiefe:  | 767 mm  |
| Außenabmessungen, Höhe:   | 633 mm  |
| Nettogewicht:             | 79.5 kg |
| Heißluft:                 | X       |
| Kerntemperaturfühler:     | X       |
| Innenabmessungen, Breite: | 560 mm  |
| Korbbewegung:             | 370 mm  |
| Innenabmessungen, Höhe:   | 380 mm  |

### Zertifizierungen ISO

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