

## Smart Steam Ovens Smart Steam Convection Backofen Quer 10 GN 1/1, elektrisch

**Technisches Datenblatt**ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
MODELL # \_\_\_\_\_

NAME # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260691 (EFCE11SSDS)

Smart Steam Convection  
Backofen Quer 10 GN 1/1,  
elektrisch

### Kurzbeschreibung

**Artikel Nr.** \_\_\_\_\_

Umluftofen 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 10x1/1GN-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: 10 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:** \_\_\_\_\_

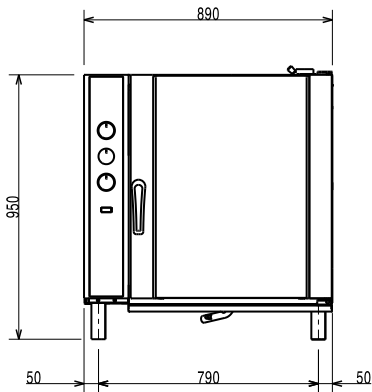
### Serienmäßiges Zubehör

- 1 St. seidl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe PNC 922121

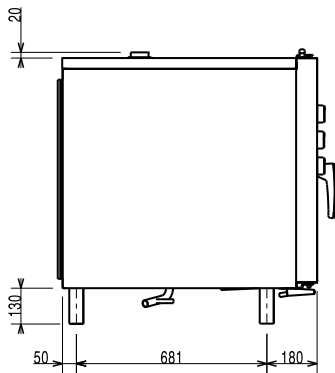
### Optionales Zubehör

- externer Wasserenthärter, manuell, 12-Liter PNC 860412
- Satz (2 Stück) Edelstahlroste GN 1/1 PNC 921101
- 2 Roste für Schalengestell GN 1/2 PNC 921106
- Führungsschienen GN 1/1, für Ablaufbehälter PNC 921713
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922036
- Untergestell offen für 10 x GN 1/1 ohne Einschubschienen (Option) PNC 922102
- Set Einschubschienen (7 Einschübe), für Untergestell 10 x GN 1/1 PNC 922106
- Unterschrank 10 x GN 1/1 PNC 922109
- seidl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 80 mm - 7 Einschübe PNC 922115
- seidl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe PNC 922121
- Satz FüÙe (4 Stück), höhenverstellbar für Öfen mit Quereinschub 10 x GN 1/1 und 10 x GN 2/1. Serienmäßig nicht im Gerät enthalten ! PNC 922127
- Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1-Gestelle PNC 922130
- Reinigungsbrause mit Schlauchaufroller PNC 922170
- Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) PNC 922171
- Umbausatz zum 10 x GN 1/1 Einfahrgestell PNC 922201
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- Set universal Spiessgestell und 6 kurze Spiesse für Längseinschub und Quereinschub Öfen (nicht für Multislim) PNC 922325
- Universal Spiessgestell PNC 922326
- Vulkansmoker für Öfen Längseinschub und Quereinschub (4 verschiedene Räucherchips Sorten verfügbar) PNC 922338

Front

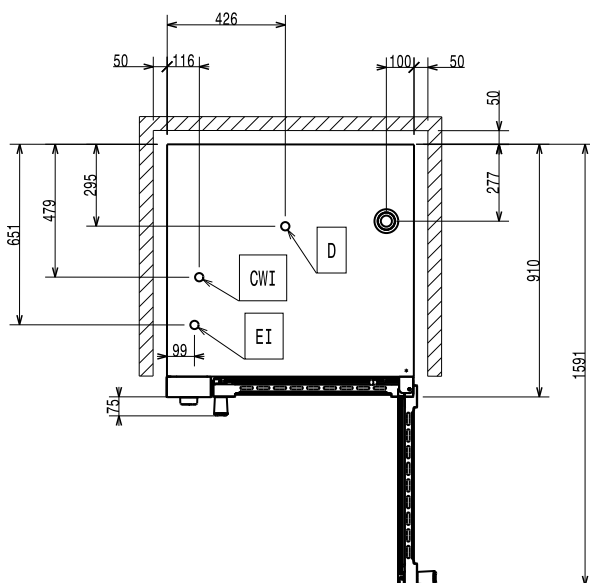


Seite



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

oben



### Elektrisch

Netzspannung:	380-400 V/3N ph/50 Hz
Anschlusswert:	17.3 kW
Gesamt-Watt	17.3 kW

### Kapazität:

GN:	10 - 1/1 Gastronom
-----	--------------------

### Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge:	890 mm
Außenabmessungen, Tiefe:	900 mm
Außenabmessungen, Höhe:	970 mm
Nettogewicht:	121.2 kg
Einschubabstand:	60 mm
Heißluft:	X
Kerntemperaturfühler:	X
Innenabmessungen, Breite:	590 mm
Korbbewegung:	503 mm
Innenabmessungen, Höhe:	680 mm

### Zertifizierungen ISO

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