



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



260691 (EFCE11SSDS)

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

Kurzbeschreibung

Artikel Nr.

Umluftofen mit Direktdampf. 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.

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #
MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #

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 komplekte 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 Dampfabzugsklappe.
- Kapazität: 10 GN 1/1
- Multifunktionale Inneneinrichtung passend für Gastronormbehälter, Backbleche oder Eiscremeschalen.

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 ausklappbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Ergonomisch geformter Türgriff.
- Mit eingebautem Ablauf.
- Gleitschienen im Abstand von 60 mm ist im Lieferumfang enthalten.
- IPx4-Wasserschutz.

Genehmigung:



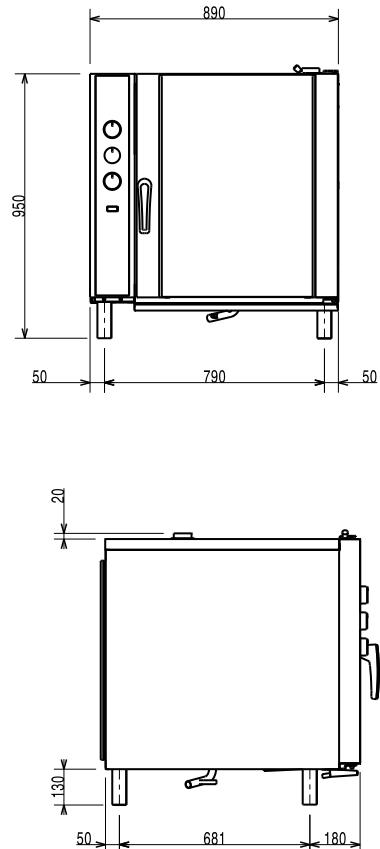
Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com

Serienmäßiges Zubehör

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

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 10 x GN 1/1 ohne Einschubschienen (Option) | PNC 922102 | <input type="checkbox"/> |
| • Set Einschubschienen (7 Einschübe), für Untergestell 10 x GN 1/1 | PNC 922106 | <input type="checkbox"/> |
| • seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 80 mm - 7 Einschübe | PNC 922115 | <input type="checkbox"/> |
| • seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe | PNC 922121 | <input type="checkbox"/> |
| • Satz Füße (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 | <input type="checkbox"/> |
| • Hordengestell-Transportwagen für 10 x GN 1/1-Gestelle | PNC 922130 | <input type="checkbox"/> |
| • Reinigungsbrause mit Schlauchaufroller | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken
Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Umbausatz zum 10 x GN 1/1 Einfahrgestell | PNC 922201 | <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 Ofen (nicht für Multislism) | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Universal Spiessgestell | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Vulkansmoker für Öfen Längseineschub und Quereinschub (4 verschieden Räucherchips Sorten verfügbar) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |



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 (GN 1/1)
Einschubabstand: 60 mm

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 890 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 900 mm
Außenabmessungen, Höhe: 970 mm
Nettogewicht: 121.2 kg
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