Electrolux PROFESSIONAL

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 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.

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

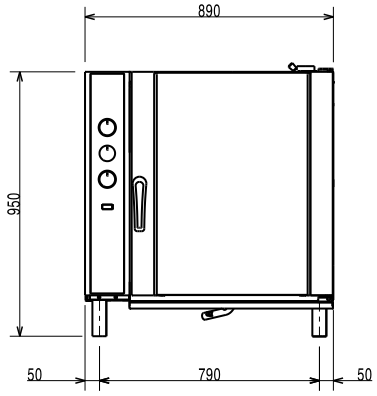
Optionales Zubehör

• 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	❑
• seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 80 mm - 7 Einschübe	PNC 922115	❑
• seitl. Einschubschienen für 10 x GN 1/1, Elektro, Rostabstand: 60 mm - 10 Einschübe	PNC 922121	❑
• 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	❑
• Reinigungsbrause mit Schlauchaufroller	PNC 922170	❑
• Externe Schlauchbrause für seitliche Montage inklusive Montagehaken Montage auf der Außenwand des Ofens erforderlich)	PNC 922171	❑
• 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	❑
• Vulkansmoker für Öfen Längseineschub und Quereinschub (4 verschiendene Räucherchips Sorten verfügbar)	PNC 922338	❑

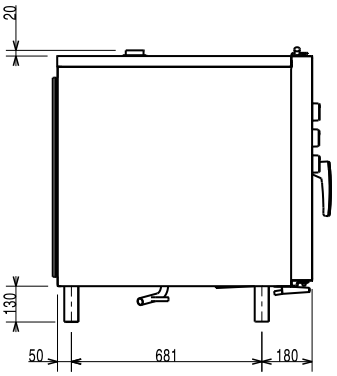
Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

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

Front

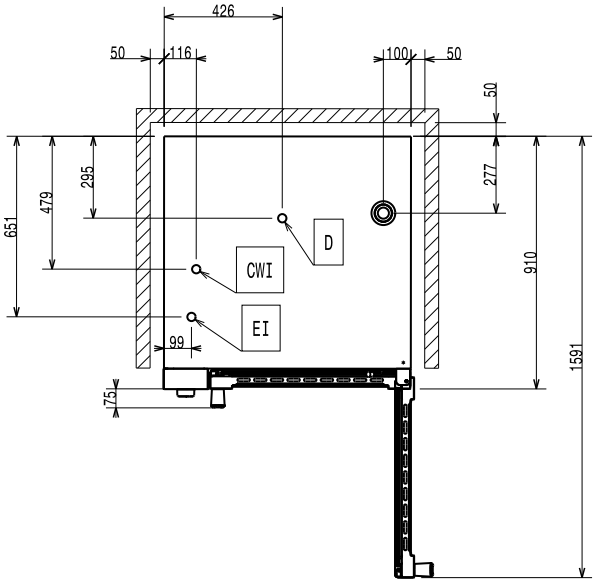


Seite



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 (GN 1/1)
Einschubabstand:	60 mm

Schlüsselinformation

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

Zertifizierungen ISO

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

Das Unternehmen behält sich das Recht auf Änderungen der Spezifikation vor.

2026.11.23