

## Konvektionsofen Electric Compact Digital Oven 6GN 1/1

**Technisches Datenblatt**

 ARTIKEL # \_\_\_\_\_  
 MODELL # \_\_\_\_\_

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

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

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


**260635 (ECD061L)**

Elektro Kompakt Ofen GN 6 x 1/1 mit Direkteinspritzung 11 Stufen, Ohne Reinigungssystem links angeschlagene Tür.

**260655 (ECD061R)**

Elektro Kompakt Ofen GN 6 x 1/1 mit Direkteinspritzung 11 Stufen, Ohne Reinigungssystem rechts angeschlagene Tür.

### Kurzbeschreibung

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

Compact Ofen mit Direkteinspritzung: 90% Dampfsättigung  
 Kochzyklen: Heißluft (maximal 280 °C) kombiniert mit 11 Feuchtigkeitsstufen, rösten, backen und Kombinationsdampfgaren.  
 Programmierbar: 99 frei programmierbare Rezepturen mit bis zu 9 Kochschritten. Variable Lüfter Geschwindigkeit in 3 Stufen. Doppelglastür zur Vermeidung hoher Außentemperaturen, Tropfasse zur Vermeidung von feuchten Böden. Halogen-Innenbeleuchtung im Gar Raum. Tür, Frontverkleidung und Inneneinrichtung AUS Chromnickelstahl.  
 Ausgerüstet mit Schienengestell GN1/1 30mm Abstand.  
 Ohne Reinigungssystem für Innenreinigung.  
 Links angeschlagene Tür.

### Hauptmerkmale

- Trockene Umluft (maximal 280 °C) ideal für Garen bei geringem Feuchtigkeitsgehalt. Automatische Befeuchtung (11 Einstellungen) Direkteinspritzung ohne Boiler:
  - 0 = keine Feuchtigkeit zugeführt (bräunen, gratinieren, backen, vor gegarte Speisen)
  - 1-2 = geringe Feuchtigkeit (kleine Portionen Fleisch und Fisch)
  - 3-4 = mittlere Feuchtigkeit (große Fleischstücke, aufwärmen; regenerieren, gebratenes Geflügel und Gären)
  - 5-6 = Mittlere Feuchtigkeit (geröstetes Gemüse und erster Kochschritt für Großbratstücke sowie Fisch)
  - 7-8 = Mittlere bis hohe Feuchtigkeit (gedämpftes Gemüse)
  - 9-10 = hohe Feuchtigkeit (pochiertes Fleisch und z.B. Kartoffel in der Schale)
- Programmierbar: bis zu 99 Kochprozesse können am Gerät gespeichert werden, damit können exakt alle Rezepturen wiederholt abgerufen werden, 9 Kochschritte für jedes der 99 Programme.
- Elektronisch geregeltes Abluftventil zum Abzug überschüssiger Feuchtigkeit.
- Eco-Delta: Die Innenraumtemperatur ist um den Delta Wert höher als die Temperatur vom Produkt und steigt im selben Verhältnis auf die gewünschte Produkttemperatur an.
- Variable Lüfter Geschwindigkeit in drei Stufen
- Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur.
- USB Schnittstelle: für den Download der HACCP Daten sowie Upload/Download Rezepte

### Konstruktion

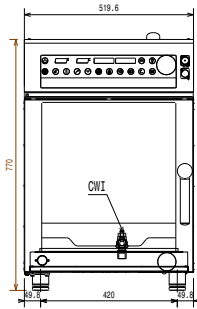
- Tür mit Doppelthermoglas in offener Rahmenkonstruktion für kühle äußere Türblende. Ausschwenkbare, leicht ausklinkbare Innenscheibe für leichte Reinigung
- Nahtlos verschweißter, hygienischer Innenraum mit allen abgerundeten Ecken für eine einfache Reinigung.
- Ausschwenkbare Frontblende für einfachen Zugang zu den Hauptkomponenten (Service).
- IPx4-Wasserschutz.

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

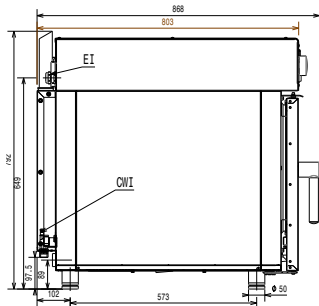
**Optionales Zubehör**

- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086
- Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266
- Unterbau bei Stapelkit Aufstellung Compact Ofen PNC 922368
- Offener Unterbau für Compact Ofen 6 x 1/1 GN PNC 922369
- Schienengestell mit Einschubwinkel für offenen Unterbau Compact Ofen PNC 922370
- Stapelkit für Compact Ofen GN 6x1/1 PNC 922371
  
- Schlauchbrause Extern für Compact Ofen 6 x 1/1 PNC 922372
- Kerntemperaturfühler für Compact Ofen GN 6x1/1, 1 Punkt Messung PNC 922373
- Rechtsanschlag für Compact Ofen Tür GN 6x1/1 (nur für 260635) PNC 922374
- 2-stufiger Sicherheitstürverschluss für Compact Ofen 6 x 1/1 PNC 922377
- Luftfilterset Front für Compact Ofen GN 6x1/1 PNC 922379
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Antihaftbehälter, GN 1/ 1, H=40mm PNC 925001
- Antihaft Universalpfanne GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Grillplatte 2-seitig, eine Seite glatt und eine Seite gerippt, GN 1/1 PNC 925003
- Aluminium-grill, GN 1/1 PNC 925004
- Pfanne für 8 Eier, Pfannkuchen, Hamburger, 1/1 PNC 925005
- Flaches Backblech mit 2 Ecken , GN 1/1 PNC 925006
- Backblech für 4 baguettes, GN 1/1 PNC 925007
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Antihaftbehälter, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Antihaft Universalpfanne GN 1/2, H=60mm PNC 925011

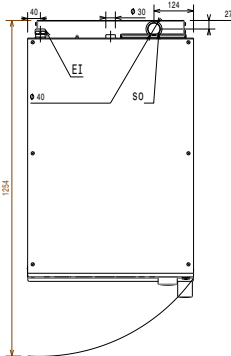
Front



Seite



oben



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

### Elektrisch

**Netzspannung:**

260635 (ECD061L)

400 V/3N ph/50/60 Hz

260655 (ECD061R)

400 V/3N ph/50/60 Hz

**Anschlusswert:**

6.9 kW

**Circuit breaker required**

### Wasser

**Anschluss "CW"**
**Wasserzulauf:**

3/4"

**Total hardness:**

5-50 ppm

**Druck bar min/max.:**

1.5-4.5 bar

**Ablauf "D":**

40mm

Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions.

Please refer to user manual for detailed water quality information.

### Installation

**Clearance:**

5 cm rear and right hand sides.

**Suggested clearance for service access:**

50 cm left hand side.

### Kapazität:

**GN:**

6 - 1/1 Gastronom

**Max load capacity:**

12 kg

### Schlüsselinformation

**Außenabmessungen, Länge:** 519 mm

**Außenabmessungen, Tiefe:** 803 mm

**Außenabmessungen, Höhe:** 770 mm

**Nettogewicht:** 72 kg

**Versandgewicht:** 83 kg

**Versandvolumen:** 0.66 m<sup>3</sup>