

Konvektionsofen Electric Compact Digital Oven 6GN 1/1 with Cleaning System

Technisches Datenblatt

ARTIKEL #

MODELL #

NAME #

SIS #

AIA #


260638 (ECD061WL)

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

260658 (ECD061WR)

 Elektro Kompakt Ofen GN 6
x 1/1 mit Direkteinspritzung 11
Stufen, Mit 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 Kombinationsdampfaren.
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.
inklusive 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 Garen)
 - 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.
- Automatisches Reinigungssystem mit drei vordefinierten Reinigungszyklen für den Innenraum, nach aktuellen Verschmutzungsgrad. Das Reinigungssystem ist eingebaut (keine zusätzlichen Maßnahmen erforderlich)
- Automatische und manuelle Schnellabkühl-Aktivierung beim Umschalten von hoher in Temperatur.
- USB Schnittstelle: für den Download der HACCP Daten sowie Upload/Download Rezepte
- Variable Lüfter Geschwindigkeit in drei Stufen

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.
- [NOT TRANSLATED]

Genehmigung: _____

Optionales Zubehör

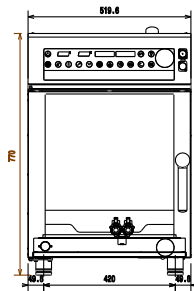
- Ein Paar Edelstahlroste, GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Hähnchenrost (4 pro Rost - 1,2kg jeweils), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- Ein Paar Ofenkörbe zum Frittieren im Ofen PNC 922239 ☐
- Hähnchenrost (8 pro Rost - jeweils 1,2kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Unterbau bei Stapelkit Aufstellung Compact Ofen PNC 922368 ☐
- Offener 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 260638) 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 ☐



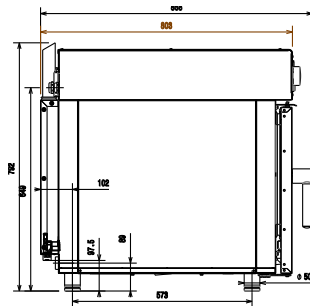
Electrolux
PROFESSIONAL

Konvektionsofen Electric Compact Digital Oven 6GN 1/1 with Cleaning System

Front

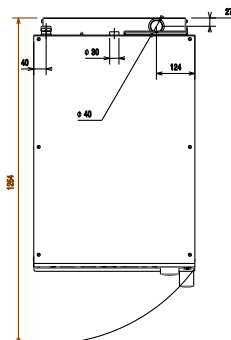


Seite



CW11 = Kaltwasserzulauf
CW12 = Kaltwasserzulauf 2
D = Ablauf
EI = Elektroanschluss

oben



Elektrisch

Netzspannung: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Anschlusswert: 6.9 kW
Circuit breaker required

Wasser

Total hardness: 5-50 ppm
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.

Druck bar min/max.: 1.5-3 bar
Ablauf "D": 40mm
Anschluss "CW": 3/4"
Wasserzulauf:

Installation

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapazität:

Max load capacity: 12 kg
GN: 6 (GN 1/1)

Schlüsselinformation

Außenabmessungen, Länge: 519 mm
Außenabmessungen, Tiefe: 803 mm
Außenabmessungen, Höhe: 770 mm
Nettogewicht: 72 kg

Versandgewicht:
260638 (ECD061WL) 84 kg
260658 (ECD061WR) 83 kg

Versandvolumen:
260638 (ECD061WL) 0.66 m³
260658 (ECD061WR) 0.65 m³



Konvektionsofen
Electric Compact Digital Oven 6GN 1/1 with Cleaning System

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

2025.11.05