

Keresztálcás légkeveréses elektromos sütő, 6 GN1/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



260688 (EFCE61CSDS)

Légkeveréses sütő,
keresztálcás 6x1/1GN,
elektromos

Rövid leírás

Termék szám

Légkeveréses sütő direkt vízbefecskendezéssel. Főbb szerkezetek rm acélból. Főzőkamra oldalsó világítással és csepegtető tálcával. Duplaüvegű ajtó. Fűtés "Incoloy" páncélozott fűtőtesttel. Elektromechanikus termosztát; 30°C és 300°C között állítható hőmérséklet; vizuális kijelző és termométer. Időzítő 0 és 120 perc között, hangjelzéssel. 5 fokozatú páratartalom szabályzás. 1 db "keresztirányú" tálcátartó állvánnyal szállítva, amely 2 oldalsó függesztőből áll, 60 mm-es osztással. 6x1/1GN.

Fő jellemzők

- Fő kapcsoló/főzési mód kiválasztó gomb.
- A sütőtér gyors lehűtése.
- Időzítő a főzési idő beállításához, max. 120 percre állítható vagy folyamatos működésre. Hangjelzés a ciklus végén. A beállított főzési idő végén a fűtés és a ventilátor automatikusan kikapcsol.
- Max. hőmérséklet: 300°C.
- Kiváló egyenletesség: tökéletes hőelosztás a sütőtérben.
- Halogén világítás és keresztálcás tálcátartók a sütőtérben, amely akadálytalan betekintést enged az ételekre.
- Tartozékként maghőmérő rendelhető.
- Zsiradékgyűjtő tálca.
- Az ajtó alatti csepegtető a kondenzált folyadék összegyűjtésére tartozékként kapható.
- Kézi szelep a felesleges gőz elvezetésére a sütőtérből.
- Kapacitás: 6 GN1/1.

Konstrukció

- Robosztus, rozsdamentes acél konstrukció.
- Sütőkamra AISI430 minőségű rm acélból.
- Dupla termoüvegezéssel ajtó nyitott keretű konstrukcióval, a külső ajtópanel hidegen tartásához. Nyitható belső üveg az ajtón a könnyű tisztítás érdekében.
- Ergonómikus ajtófogantyú.
- Beépített leürítő csatlakozás.
- 1 pár 60 mm-es tálcátartó sínrel szállítva.
- IPX4 vízállóság.

Jóváhagyás

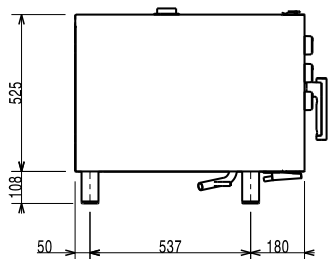
Opcionális tartozékok

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes acél rács | PNC 921101 | ☐ |
| • 1 pár GN1/2 méretű edénytartó polc | PNC 921106 | ☐ |
| • Maghőmérő 6-10 GN 1/1-es sütőhöz | PNC 921702 | ☐ |
| • GN 1/1 leeresztő edény megvezető egységcsomag | PNC 921713 | ☐ |
| • Egy pár AISI304 rm acél rácspolc - GN1/1 | PNC 922017 | ☐ |
| • Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922036 | ☐ |
| • AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN1/1 | PNC 922062 | ☐ |
| • Nyitott készüléktartó állvány, 6 GN 1/1 légkeveréses sütőhöz | PNC 922101 | ☐ |
| • Polctartó sínek 6 GN 1/1-es sütőállványhoz | PNC 922105 | ☐ |
| • Kézizuhany kihúzható tömlővel | PNC 922170 | ☐ |
| • Külső kézizuhany | PNC 922171 | ☐ |
| • Zsírszűrő 6 GN kapacitású sütőhöz | PNC 922177 | ☐ |
| • 2 db. Sütőkosár | PNC 922239 | ☐ |
| • Rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 | PNC 922266 | ☐ |
| • Univerzális nyárstartó keret egységcsomag, 6 rövid nyárssal, hosszanti és keresztálcás sütőhöz | PNC 922325 | ☐ |
| • Univerzális kosár nyárshoz | PNC 922326 | ☐ |
| • 6 db. rövid nyárs | PNC 922328 | ☐ |
| • Füstölő hosszanti és keresztálcás sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) | PNC 922338 | ☐ |
| • Hálós grillező rács | PNC 922713 | ☐ |
| • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=20 mm | PNC 925000 | ☐ |
| • Tapadásmentes GN 1/1 tepsi, H=40 mm | PNC 925001 | ☐ |
| • Tapadásmentes GN1/1 tepsi, H=60 mm | PNC 925002 | ☐ |
| • Sütőlap, egyik oldala sima, a másik bordázott - GN1/1 | PNC 925003 | ☐ |
| • Alumínium grill, GN1/1 | PNC 925004 | ☐ |
| • Tojás sütő 8 db. Tojáshoz, palacsintához | PNC 925005 | ☐ |

Előlnézet



Oldalnézet



CWI1 = Bejövő hidegvíz
 CWI2 = Bejövő hidegvíz 2
 D = Leürítés
 EI = Elektromos csatlakozás

Felülnézet


Elektromos

Tápfeszültség: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Kiegészítő: 0.2 kW
 Felvett teljesítmény: 7.7 kW

Kapacitás:

GN: 6 (GN 1/1)

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség: 860 mm
 Külső méretek, mélység: 767 mm
 Külső méretek, magasság: 633 mm
 Nettó súly: 79.5 kg
 Funkció szint: Alap
 Főzési ciklusok -
 légkeveréses: 300 °C
 Belső méretek, szélesség: 560 mm
 Belső méretek, mélység: 370 mm
 Belső méretek, magasság: 380 mm
 Felmelegítési idő (forró
 levegős ciklus): 215°C / 300s.

ISO tanúsítványok

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