

Keresztálcás légkeveréses elektromos sütő, 10 GN2/1

TERMÉK #

MODELL #

NÉV #

SIS #

AIA #



260697 (EFCE12CSDS)

Légkeveréses sütő,
keresztálcás 10x2/1GN,
elektromos

Rövid leírás

Termék szám

Légkeveréses sütő direkt vízbefecskendezéssel. Főbb szerkezetek rm acélból. Főzőkamra oldalsó világítással és csepegtető tálcával. Duplaüvegő 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. 10x2/1GN.

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: 10 GN2/1 vagy 20 GN1/1.
- Többcélú belső szerkezet kialakítás, amely alkalmas gasztronorm vagy pékségi tálcákhoz, illetve fagyalt tégelyekhez.

Konstrukció

- Robosztus, rozsdamentes acél konstrukció.
- Sütőkamra AISI430 minőségű rm acélból.
- Dupla termoüvegezésű 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 vízvédettség.

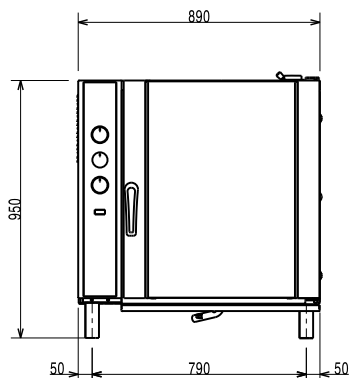
Opcionális tartozékok

- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes acél rács PNC 921101 ☐
- Maghőmérő 10 GN 2/1-es sütőhöz PNC 921703 ☐
- GN 1/1 leeresztő edény megvezető egységcsomag PNC 921713 ☐
- Egy pár AISI304 rm acél rács - 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 ☐
- AISI304 rm acél rács sütőhöz - GN2/1 PNC 922076 ☐
- Nyitott készüléktartó állvány, 10 GN 2/1 légkeveréses sütőhöz PNC 922103 ☐
- Polctartó sínrel 10 GN 2/1-es sütőállványhoz PNC 922107 ☐
- Láb 6 és 10 GN 1/1 és 10 GN 2/1 sütőhöz PNC 922127 ☐

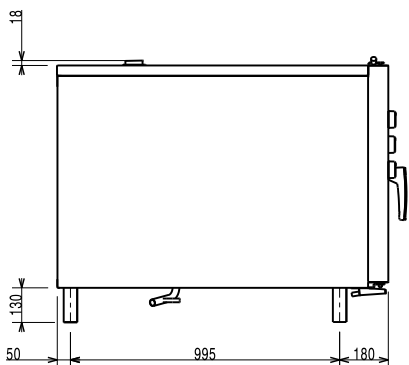
Jóváhagyás

- Kocsi bekocsizható regálhoz, 10 GN 2/1 PNC 922128 ☐
- Kézizuhany kihúzható tömlővel PNC 922170 ☐
- Külső kézizuhany PNC 922171 ☐
- Cukrászati tepsitartó elem 10 és 20 GN 2/1-es sütőhöz PNC 922173 ☐
- 1 pár AISI304 mm acél rácspolc PNC 922175 ☐
- Zsírszűrő 10 GN 1/1 és 2/1-es kombipárolóhoz (gázüzemű és elektromos) és légkeveréses sütőhöz (elektromos) PNC 922178 ☐
- 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 teps, H=20 mm PNC 925000 ☐
- Tapadásmentes GN 1/1 teps, H=40 mm PNC 925001 ☐
- Tapadásmentes GN1/1 teps, 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:	0.5 kW
Felvett teljesítmény:	24.5 kW

Kapacitás:

GN:	10 (GN 2/1)
-----	-------------

Technikai információ:

Külső méretek, szélesség:	890 mm
Külső méretek, mélység:	1215 mm
Külső méretek, magasság:	970 mm
Nettó súly:	147 kg
Állítható magasságú:	80/0 mm
Funkció szint:	Alap
Főzési ciklusok - légkeveréses:	300 °C

ISO tanúsítványok

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