

## Keresztálcás légkeveréses gázüzemű sütő, 6 GN1/1

TERMÉK # \_\_\_\_\_

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

NÉV # \_\_\_\_\_

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

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



260813 (EFCG61CSAS)

Légkeveréses sütő,  
keresztálcás 6x1/1GN,  
gázüzemű

### Rövid leírás

#### Termék szám

Légkeveréses sütő. Főbb szerkezetek rm. acélból. Főzőkamra oldalsó világitással és csepegtető tálcával. Duplaüvegű ajtó. Fűtés atmoszférikus égőkön keresztül. Lángőr. Főgő gyújtólánggal és piezoelektromos gyújtással. Elektromechanikus termosztát; 30°C és 300°C között állítható hőmérséklet. Időzítő 0 és 120 perc között, hangjelzéssel.

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, amely az alábbiakra használható: BE/KI, forró levegő pára nélkül, forró levegő párasítással (5 különböző páratartalom szint).
- 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 tálca a kondenzált folyadék összegyűjtésére tartozékként kapható.
- Kapacitás: 6 GN1/1.

### Konstrukció

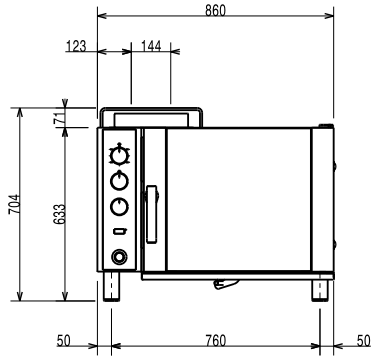
- Robosztus, rozsdamentes acél konstrukció.
- Sütőkamra AISI430 minőségű rm acélból.
- Dupla termoüvegezésű ajtó nyitott keretű konstrukcióval, a külső ajtópanel hidegen tartásához. Nyitható belső üveg az ajtón a könnyű tisztítás érdekében.
- Ergonómikus ajtófogantyú.
- Beépített leürítő csatlakozás.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

### Jóváhagyás

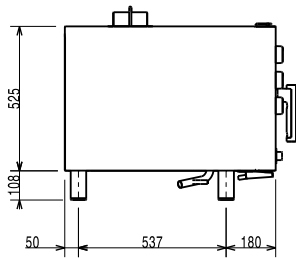
**Opcionális tartozékok**

- 1 pár GN1/1 AISI 304 rozsdamentes acél rács PNC 921101
- 1 pár GN1/2 méretű edénytartó polc PNC 921106
- Vízlágyító sütőkhöz automatikus gyanta regenerálással PNC 921305
- Füstgáz lecsapató 10 GN1/1 és 2/1 gázüzemű sütőhöz PNC 921701
- Maghőmérő 6-10 GN 1/1-es sütőhöz PNC 921702
- GN 1/1 leeresztő edény megvezető egységcsomag PNC 921713
- Egy pár rács 8 egész csirkéhez (1,2kg) - GN1/1 PNC 922036
- 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
- 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
- Füstölő hosszanti és keresztálcás sütőhöz (4 különböző faforgács rendelhető) PNC 922338

Előlnézet



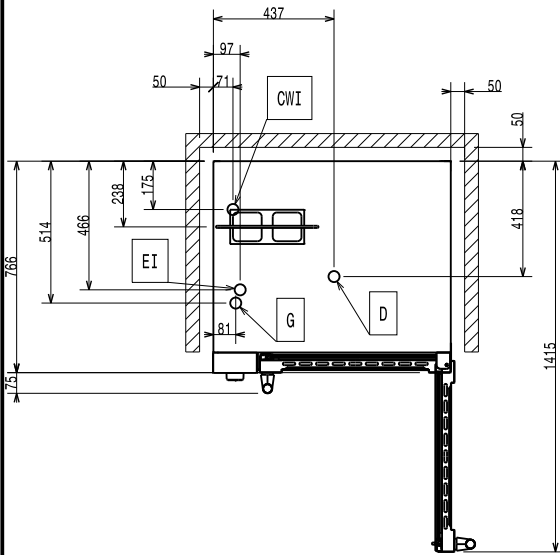
Oldalnézet



CW11 = Bejövő hidegvíz  
 CW12 = Bejövő hidegvíz 2  
 D = Leürítés  
 EI = Elektromos csatlakozás

G = Gázcsatlakozás

Felülnézet


**Elektromos**
**Tápfeszültség:**

260813 (EFCG61CSAS)

220-230 V/1 ph/50 Hz

**Felvett teljesítmény:**

0.35 kW

**Kapacitás:**
**GN:**

6 - 1/1 Gastronorm

**Technikai információ:**
**Külső méretek, szélesség:** 860 mm

**Külső méretek, mélység:** 767 mm

**Külső méretek, magasság:** 701 mm

**Nettó súly:** 92.1 kg

**Funkció szint:** Alap

**Főzési ciklusok -  
 légkeveréses:** 300 °C

**Felmelegítési idő (forró  
 levegős ciklus):** 215°C / 350s.

**ISO tanúsítványok**
**ISO Standards:**

 ISO 9001; ISO 14001; ISO  
 45001; ISO 50001