

**Piece crosswise**  
**Gazowy piec konwekcyjny z**  
**nawilżaniem (CW – poprzeczne), 20**  
**GN1/1**

Nr pozycji \_\_\_\_\_

Nr modelu \_\_\_\_\_

Nazwa \_\_\_\_\_

Nr SIS \_\_\_\_\_

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



260860 (EFCG21CSAS)

Piec konwekcyjny 20 GN 1/1  
(CW), gazowy, konwekcyjny  
tryb pracy z nawilżaniem,  
manualne sterowanie.

## Podstawowa charakterystyka

- Główny selektor trybu gotowania można użyć do ustawienia: włączenia / wyłączenia, gorącego powietrza bez nawilżania i gorącego powietrza z nawilżaniem (wybór pięciu różnych poziomów wilgotności).
- Szybkie chłodzenie komory pieca.
- Minutnik do ustawienia czasu gotowania, z możliwością nastawy do 120 minut lub do pracy ciągłej, z alarmem dźwiękowym sygnalizującym zakończenie cyklu. Po upływie ustawionego czasu gotowania następuje automatyczne wyłączenie grzania i wentylatora.
- Zakres ustawienia temperatur pieca jest od 50°C do 300°C.
- Gwarancja dokładnego rozprowadzenia temperatury w całej komorze gotowania.
- Oświetlenie halogenowe oraz poprzeczne prowadnice do GN pojemników zapewniają dobrą widoczność na gotowane produkty.
- Sonda 1-punktowa temperatury rdzenia dostępna jako akcesoria.
- Taca ociekowa do zebrania pozostałości tłuszczu i soków z gotowania.
- Taca ociekowa drzwi zamawia się odrębnie jako akcesoria.
- W komorze 1 wózek z prowadnicami do 20 pojemników GN1/1

## Konstrukcja

- Mocna konstrukcja dzięki wykonaniu ze stali nierdzewnej.
- Komora pieca w całości wykonana ze stali nierdzewnej 430 AISI.
- Podwójne drzwi z szkła utwardzonego z konstrukcją otwartej ramy, dla zapewnienia chłodnej zewnętrznej płyty drzwiowej. Wewnętrzna szyba na zawiasach, łatwa w demontażu, dla zapewnienia czyszczenia.
- Ergonomiczna rączka drzwi.
- Zintegrowany odpływ spustowy kondensatów.
- W standardzie dostarczana 1 para prowadnic z rozstawem 60 mm.
- Wskaźnik wodoodporności IPX4.

## Uwzględnione akcesoria

- 1 x Stelaż do pieców PNC 922203 poprzecznych 20xGN 1/1, rozstęp: 60 mm (20 pojemników)

APROBATA

