

Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 6 GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____

**260688 (EFCE61CSDS)**Horno de convección
6x1/1GN, eléctrico**260689 (EFCE61CSCS)**Horno de convección
6x1/1GN, eléctrico

Descripción

Artículo No. _____

Horno de convección con vapor directo. Estructura principal de acero inoxidable. Cámara de cocción con iluminación lateral y bandeja colectora. Puerta de doble cristal. Calor mediante resistencias blindadas de incoloy situadas en el convector. Termostato electromecánico; temperatura ajustable entre 30 °C y 300 °C; indicador visual y termómetro. Temporizador de 0 a 120 minutos con alarma acústica. 5 niveles de control de humedad.

Incluye plataforma portabandejas "cross-wise" n.º 1 con 2 colgadores laterales, paso de 60 mm, para rejillas 6x1/1GN.

Características técnicas

- Interruptor principal y selección del modo de cocción: apagar/encender el horno, cocinar con aire caliente sin humedad (convección) y cocinar con aire caliente con humedad (posibilidad de selección entre 5 niveles de humedad).
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Temporizador del ciclo de cocción hasta 120 minutos o para cocciones continuas con alarma acústica y visual que advierte de que el ciclo ha terminado. Al finalizar la cocción fijada el calentamiento y la ventilación se apagan automáticamente.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Uniformidad perfecta: garantiza la perfecta uniformidad de cocción en la cámara
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como accesorio.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- Bandeja de goteo bajo la puerta para recoger el líquido condensado disponible como accesorio.
- Válvula manual para ajustar la posición de la trampilla de evacuación de vapor.
- Capacidad: 6 bandejas GN 1/1.

Construcción

- Estructura robusta gracias a su construcción en acero inoxidable.
- Cámara de cocción de acero inoxidable 430 AISI.
- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Tirador de puerta ergonómico.
- Desagüe integrado.
- En dotación 1 par de guías de paso 60 mm.
- Protección IPx4 contra el agua.

Aprobación: _____

accesorios opcionales

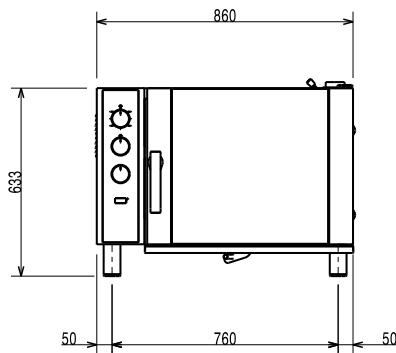
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte cestos 1/2GN (2pcs) | PNC 921106 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit sonda para hornos 6 y 10x1/1GN | PNC 921702 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para guías cuba descarga GN1/1 | PNC 921713 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922017 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para horno de convección 6 GN 1/1 | PNC 922101 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de guías para base horno 6x1/1GN | PNC 922105 | <input type="checkbox"/> |
| • Ducha escamoteable | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro de grasas para hornos 6 GN | PNC 922177 | <input type="checkbox"/> |
| • Dos cestos de fritura para Hornos | PNC 922239 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • 6 Espetones cortos | PNC 922328 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla de parrillas | PNC 922713 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM | PNC 925000 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM | PNC 925001 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM | PNC 925002 | <input type="checkbox"/> |
| • Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 | PNC 925003 | <input type="checkbox"/> |
| • Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 | PNC 925004 | <input type="checkbox"/> |
| • Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 | PNC 925005 | <input type="checkbox"/> |



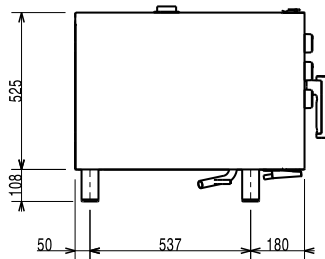
Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 6 GN1/1

Alzado

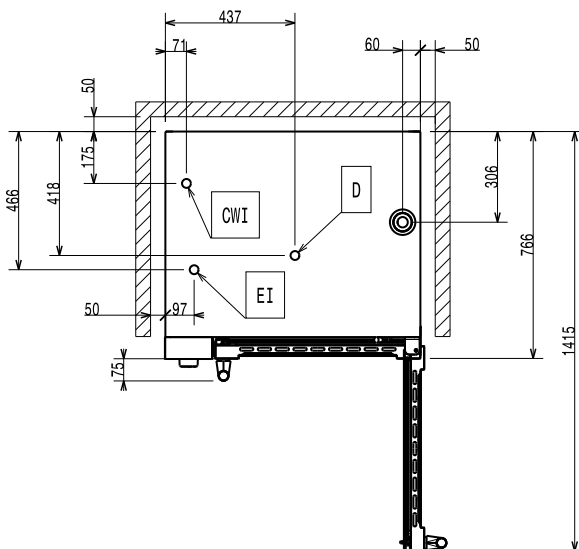


Lateral



- CWI1 = Entrada de agua fría 1 (limpieza)
CWI2 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje

260688 (EFCE61CSDS)	380-400 V/3N ph/50 Hz
260689 (EFCE61CSCS)	230 V/3 ph/50 Hz

Potencia eléctrica max.: 7.7 kW

Capacidad

GN: 6 (GN 1/1)

Info

Dimensiones externas, ancho	860 mm
Dimensiones externas, fondo	767 mm
Dimensiones externas, alto	633 mm
Peso neto	79.5 kg
Nivel funcional	Básico
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C
Tiempo de calentamiento (ciclo de aire caliente):	215°C / 300s.

Certificaciones ISO

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

Convección Crosswise
Horno de convección eléctrico, 6 GN1/1

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso



2025.12.22