

## Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 10 GN2/1

ARTÍCULO # \_\_\_\_\_

MODELO # \_\_\_\_\_

NOMBRE # \_\_\_\_\_

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

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


**260697 (EFCE12CSDS)**

 Horno de convección  
 10x2/1GN, 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 10x2/1GN.

### 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: 10 bandejas GN 2/1 o 20 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.

### accesorios incluidos

- 1 de Soporte guías paso 60mm PNC 922123 para hornos 10x2/1GN

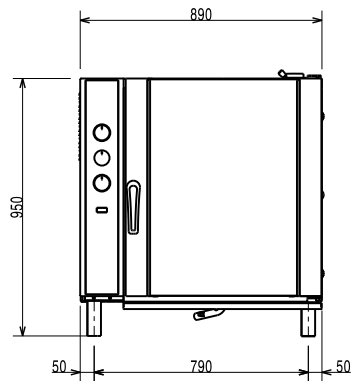
### accesorios opcionales

- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Kit sonda 10x2/1GN PNC 921703
- Kit para guías cuba descarga GN1/1 PNC 921713
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036

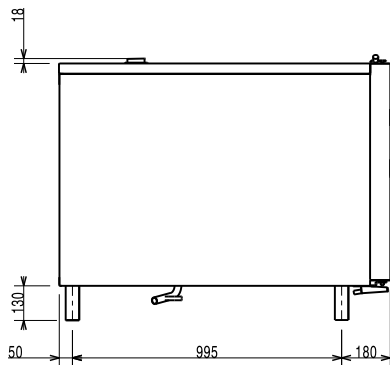
Aprobación: \_\_\_\_\_

- Base abierta para horno de convección 10 GN 2/1 PNC 922103
- Kit de guías para base horno 10xGN2/1 PNC 922107
- Base armario para horno de convección 10 GN 2/1 PNC 922110
- Soporte guías paso 80mm para hornos 10x2/1GN PNC 922117
- Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123
- Patas regulables para hornos 10 GN 1/1 y 2/1 PNC 922127
- Carro para estructura 10x2/1GN PNC 922128
- Ducha escamoteable PNC 922170
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- Soporte bandejas pastelería PNC 922173
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN PNC 922202
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- 6 Espetones cortos PNC 922328
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338

Alzado

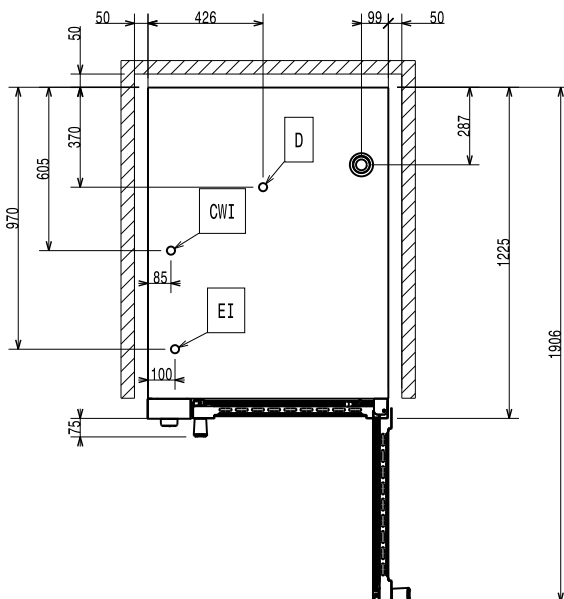


Lateral



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

Planta



### Eléctrico

<b>Suministro de voltaje</b>	
260697 (EFCE12CSDS)	380-400 V/3N ph/50 Hz
<b>Auxiliar:</b>	0.5 kW
<b>Potencia eléctrica max.:</b>	24.5 kW

### Capacidad

<b>GN:</b>	10 - 2/1 Gastronorm
------------	---------------------

### Info

<b>Dimensiones externas, ancho</b>	890 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	1215 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	970 mm
<b>Peso neto</b>	147 kg
<b>Ajuste de alto</b>	80/0 mm
<b>Nivel funcional</b>	Básico
<b>Ciclos de cocción - aire-convección</b>	300 °C

### Certificaciones ISO

<b>ISO Standards:</b>	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-----------------------	---