

Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 20 GN2/1

ARTÍCULO #	
MODELO #	
NOMBRE #	
SIS #	
AIA #	



260699 (EFCE22CSDS)

Horno de convección 20x2/1GN, 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 20x2/1GN.

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: 20 bandejas GN 2/1 o 40 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 Estructura roll-in para 20 2/1 PNC 922204 GN, paso 60

accesorios opcionales

- Pareja de rejillas acero AISI 304 PNC 921101 ☐ 1/1GN
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y PNC 921704
 2/IGN
- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1
- Rejilla para horno en acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1

Aprobación:





Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 20 GN2/1

 Rejilla de acero inoxidable AISI 304 para Horno - GN 2/1 	PNC 922076	
·	PNC 922134	
Carro para estructuras 20x2/1GN		
 Base para estructuras 20x2/1GN 	PNC 922142	
 Ducha escamoteable 	PNC 922170	
 Unidad de pulverización lateral 	PNC 922171	
externa (debe montarse en el		
exterior e incluye soporte para		
montar en el horno)	D. 1 C C C C C T T T	
 Soporte bandejas pasteleria 	PNC 922173	
 Par de Parrillas de acero inoxidable 	PNC 922175	
AISI 304 - GN 2/1		
 2 filtros de grasa para hornos 	PNC 922179	
20GN1/1 y 20GN2/1, hornos mixtos		
(gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos)		
•	DNIC 00000/	П
• Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60	PNC 922204	ч
• Estructura roll-in para 20 2/1 GN,	PNC 922206	
paso 80	PINC 922200	_
 Dos cestos de fritura para Hornos 	PNC 922239	П
•		
 Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 	PNC 922266	_
• Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW	PNC 922325	
Hornos Lengihwise y Crosswise		
 Soporte P/Brochetas y Espetones 	PNC 922326	
6 Espetones cortos	PNC 922328	
Ahumador para Horno Lengthwise y	PNC 922338	\Box
Crosswise (4 tipos de madera para	1110 722000	
ahumadorès están disponibles bajo		
pedido)		
Rejilla de parrillas	PNC 922713	
Bandeja U-Pan antiadherente GN	PNC 925000	
1/1 H=20 MM		
• Bandeja U-Pan antiadherente - GN	PNC 925001	
1/1 H=40MM		
 Bandeja U-Pan Antiadherente GN 	PNC 925002	
1/1 H=60MM		
 Plancha de doble cara, un lado 	PNC 925003	
marcado y un lado liso, GN 1/1		
 Parrilla de horno de aluminio - GN 	PNC 925004	
1/1		
Bandeja para 8 huevos,	PNC 925005	
panqueques, hamburguesas - GN		
1/1		



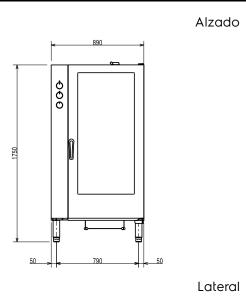


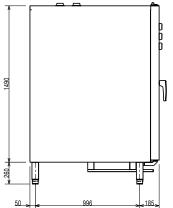






Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 20 **GN2/1**



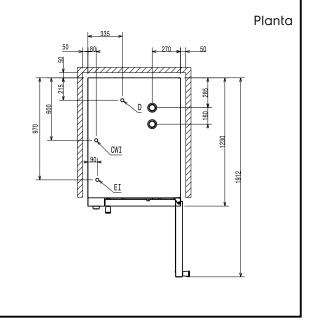


Entrada de agua fría 1 (limpieza)

= Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)

Desagüe

Conexión eléctrica (energía)



Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50 Hz

Auxiliar: 1 kW 48.9 kW Potencia eléctrica max.:

Capacidad

GN: 20 (GN 2/1)

Info

Dimensiones externas, ancho 890 mm Dimensiones externas, fondo 1215 mm 1700 mm Dimensiones externas, alto Peso neto 271.4 kg Ajuste de alto 80/0 mm **Nivel funcional** Básico

Ciclos de cocción - aire-

convección 300 °C Dimensiones internas, ancho: 590 mm Dimensiones internas, fondo: 760 mm Dimensiones internas, alto: 1350 mm

Certificaciones ISO

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

Convección Crosswise Horno de convección eléctrico, 20 GN2/1

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







