



Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno de convección Gas, 20 GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



260860 (EFCG21CSAS)

Horno de convección
20x1/1GN, gas

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 quemadores atmosféricos con dispositivo contra fallos de llama. Quemador principal con luz piloto y encendido piezoeléctrico. Termostato electromecánico; temperatura ajustable entre 30 °C y 300 °C. 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 20x1/1GN.

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.
- Capacidad: 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 Estructura roll-in para 20 1/1 PNC 922203 GN, paso 60

accesorios opcionales

- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101 ☐
- Soporte cestos 1/2GN (2pcs) PNC 921106 ☐
- Filtro de grasa para hornos a gas 10 y 20 - 1/1 y 2/1GN (se necesitan 2 filtros para los hornos de 20 bandejas) PNC 921700 ☐
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704 ☐
- Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 1/1 PNC 921710 ☐
- Carro para estructura 20x1/1GN PNC 922132 ☐
- Base para estructuras 20x1/1GN PNC 922141 ☐

Aprobación: _____



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
marketing.es@electroluxprofessional.com

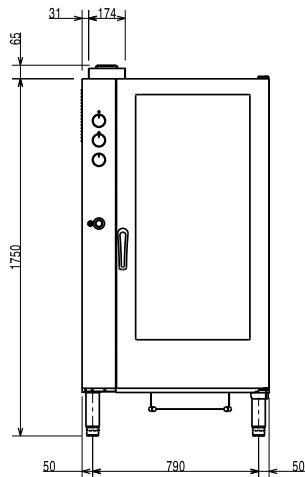
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171 ☐
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 60 PNC 922203 ☐
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 PNC 922205 ☐
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239 ☐
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325 ☐
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326 ☐
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338 ☐



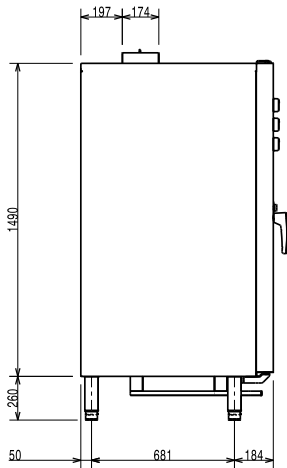
Electrolux
PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno de convección Gas, 20 GN1/1

Alzado

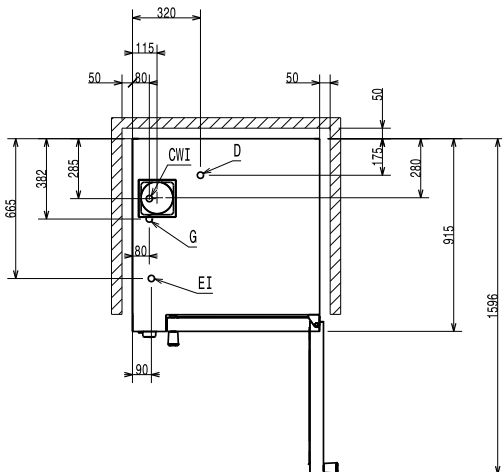


Lateral



CW11 = Entrada de agua fría 1 (limpieza) G = Conexión de gas
CW12 = Entrada de agua fría 2 (generador de vapor)
D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica (energía)

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje 220-230 V/1 ph/50 Hz
Auxiliar: 1 kW
Potencia eléctrica max.: 0.5 kW

Capacidad

GN: 20 (GN 1/1)

Info

Dimensiones externas, ancho 890 mm
Dimensiones externas, fondo 900 mm
Dimensiones externas, alto 1700 mm
Peso neto 220 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: 503 mm
Dimensiones internas, alto: 1350 mm

Certificaciones ISO

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

Convección Crosswise
Horno de convección Gas, 20 GN1/1

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



2025.05.22