Electrolux PROFESSIONAL

Convección Crosswise Horno de convección a gas, 20 GN2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #

260863 (EFCG22CSAS) Horno de convección 20x2/1GN, 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 20x2/1GN.

Aprobación:

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 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 GN, paso 60 PNC 922204

accesorios opcionales

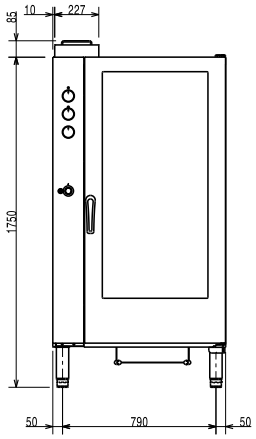
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305 ❑
- Filtro de grasa para hornos a gas 10 y 20 - 1/1 y 2/1GN (se necesitan 2 filtros para los hornos de 20 bandejas) PNC 921700 ❑
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704 ❑
- Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 2/1 PNC 921712 ❑
- Carro para estructuras 20x2/1GN PNC 922134 ❑

• Base para estructuras 20x2/1GN	PNC 922142	❑
• Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)	PNC 922171	❑
• Soporte bandejas pasteleria	PNC 922173	❑
• Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1	PNC 922175	❑
• Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60	PNC 922204	❑
• Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 80	PNC 922206	❑
• 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	❑
• 6 Espetones cortos	PNC 922328	❑
• Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)	PNC 922338	❑

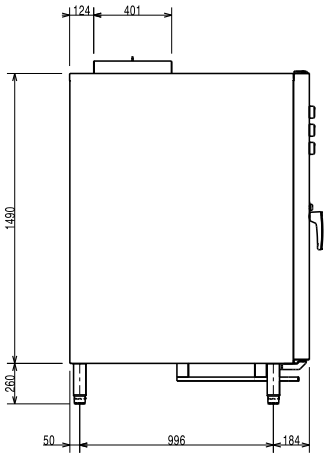
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

Convección Crosswise
Horno de convección a gas, 20 GN2/1

Alzado

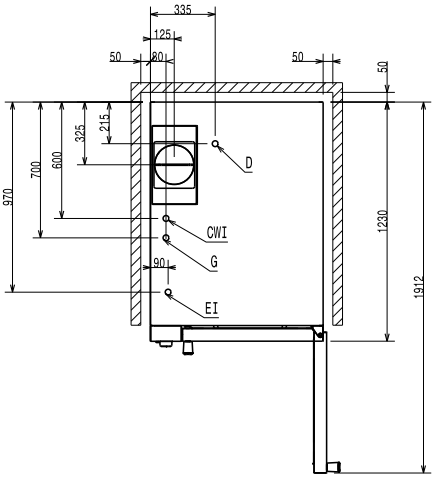


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	
260863 (EFCG22CSAS)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Auxiliar:	1 kW
Potencia eléctrica max.:	1 kW

Gas

Potencia gas:	50 kW

Capacidad

GN:	20 - 2/1 Gastronorm

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, fondo	1215 mm
Dimensiones externas, alto	1700 mm
Peso neto	311.8 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 Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

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