

Horno convección Horno Compact Eléctrico 6GN 1/1 con sistema de limpieza automático

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____


260638 (ECD061WL)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado - Puerta con bisagra a la izquierda

260658 (ECD061WR)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado, puerta con bisagra a la derecha

Descripción

Artículo No. _____

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, con sistema de limpieza automático integrado

- Horno convección de vapor directo: 90% de saturación de vapor
- Ciclos de cocción: aire caliente (max 280° C) combinado con 11 niveles diferentes de humedad, desde dorar hasta hornear y cocinar al vapor
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases
- 3 niveles de velocidad del ventilador
- Puerta de doble cristal que se mantiene fría en su parte exterior y que incorpora una bandeja para recoger el exceso de condensación evitando de mojar el suelo
- Iluminación halógena cámara de cocción
- Puerta, panel frontal e interior en acero inoxidable AISI 304
- Se suministra con estructura de bandejas 1/1GN, paso de 30mm.

Características técnicas

- Ciclo a convección (max. 280 °C) ideal para cocciones con bajo nivel de humedad. Humidificación automática (11 niveles de humedad) para la generación de vapor:
 - 0 = no humedad (para dorar, gratinar, hornear y para comida pre-cocinada)
 - 1-2 = baja humedad (para pequeñas raciones de carne o pescado)
 - 3-4 = humedad medio-baja (para grandes piezas de carne, pollo asado y para fermentar)
 - 5-6 = humedad media (para verduras y un primer nivel de asado de carne)
 - 7-8 = humedad medio-alta (para guisados de verduras)
 - 9-10 = humedad (para carnes y patatas).
- Programabilidad: se pueden programar hasta 99 recetas, guardarlas en la memoria del horno y replicarlas en cualquier momento. Están disponibles cocciones de 9 fases.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad para conseguir unos resultados extra crujientes.
- Eco-Delta: la temperatura de la cámara de cocción es mayor que la temperatura del centro corazón del producto de acuerdo a un diferencial marcado. Según sube la temperatura corazón, sube la temperatura de la cámara.
- Sistema de lavado automático: 3 ciclos de lavado para la limpieza de la cámara de cocción. El sistema de lavado está integrado en el horno.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Puerto USB: para la descarga de datos HACCP, y para subir/descargar recetas.
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases.

Construcción

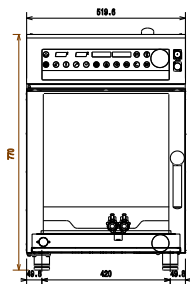
- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Cámara interna higiénica sin costuras con todas las esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.
- Protección IPx4 contra el agua.
- El consumo de agua durante el ciclo de vapor es de 2,6 litros por hora.

Aprobación: _____

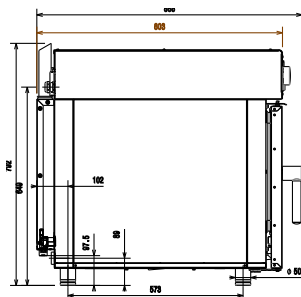
accesorios opcionales

- Pareja de rejillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 1/1 PNC 922017 ☐
- Rejilla para pollo entero (4 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/2 PNC 922086 ☐
- 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 ☐
- Base soporte para hornos compact en torre PNC 922368 ☐
- Base abierta para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922369 ☐
- Guías para bandejas para base abierta horno compact 6 GN 1/1 PNC 922370 ☐
- Kit torre para hornos compact 6 GN 1/1 PNC 922371 ☐
- Grifo ducha externo para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922372 ☐
- Sonda de 1 sensor para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922373 ☐
- Puerta con bisagra a la derecha para horno compact 6 GN 1/1 (sólo para 260638) PNC 922374 ☐
- Kit apertura puerta en dos tiempos para horno compact 6 GN 1/1 PNC 922377 ☐
- Kit para filtro de aire frontal para hornos compact 6 GN 1/1 PNC 922379 ☐
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/1 H=20 MM PNC 925000 ☐
- Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/1 H=40MM PNC 925001 ☐
- Bandeja U-Pan Antiadherente GN 1/1 H=60MM PNC 925002 ☐
- Plancha de doble cara, un lado marcado y un lado liso, GN 1/1 PNC 925003 ☐
- Parrilla de horno de aluminio - GN 1/1 PNC 925004 ☐
- Bandeja para 8 huevos, panqueques, hamburguesas - GN 1/1 PNC 925005 ☐
- Bandeja para hornear con 2 esquías - GN 1/1 PNC 925006 ☐
- Bandeja para 4 baguettes - GN 1/1 PNC 925007 ☐
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=20MM PNC 925009 ☐
- Bandeja U-Pan antiadherente - GN 1/2 H=40MM PNC 925010 ☐
- Bandeja U-Pan antiadherente GN 1/2 H=60MM PNC 925011 ☐

Alzado

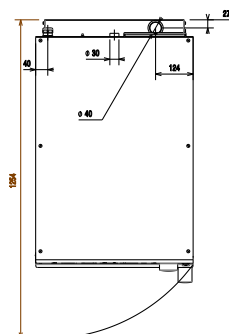


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Se requiere interruptor de circuito

Suministro de voltaje 400 V/3N ph/50/60 Hz
 Potencia eléctrica max.: 6.9 kW

Agua

Dureza total: 5-50 ppm

Electrolux Professional recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.

Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Presión bar min/max:: 1.5-3 bar

Desagüe "D": 40mm

Conexión de entrada de agua "CW" 3/4"

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

Distancias sugeridas para el acceso de servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

Capacidad máxima de carga:

12 kg

GN:

6 (GN 1/1)

Info

Dimensiones externas, ancho 519 mm

Dimensiones externas, fondo 803 mm

Dimensiones externas, alto 770 mm

Peso neto 72 kg

Peso del paquete

260638 (ECD061WL) 84 kg

260658 (ECD061WR) 83 kg

Volumen del paquete

260638 (ECD061WL) 0.66 m³

260658 (ECD061WR) 0.65 m³