

## Konvektion CW Konvektionsugn. Crosswise, 6 GN1/1

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

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

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



260705 (FCE061)

Konvektionsugn. Crosswise.  
6st GN1/1.

### Kort specifikation

Pos. \_\_\_\_\_

Konvektionsugn (crosswise) i golvmodell med plats för 6 st GN1/1.

### Huvudfunktioner

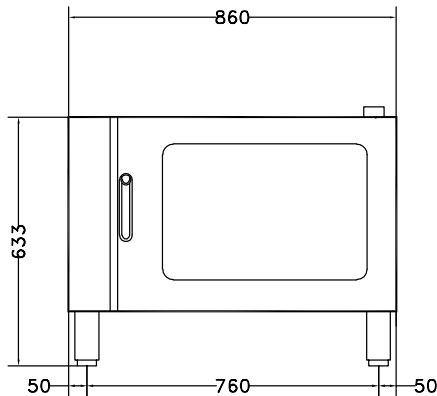
- Ställ kan enkelt tas ut utan specialverktyg.
- Unikt luftflödessystem garanterar perfekt värmefördelning i hela ugnsutrymmet.
- Max temperatur på 300 .
- Matlagningstermometer finns som tillbehör.
- Snabb kylning av ugnsutrymmet.
- Halogenbelysning och "korsvisa" kastrullstöd gör att man tydligt och utan hinder kan se produkterna som tillagas.
- 5-steps fuktighetskontroll för att säkerställa perfekta bakverk och saftiga stekar.
- Uppfyller kraven i CE, VDE och DVGW för säkerhet.

### Konstruktion

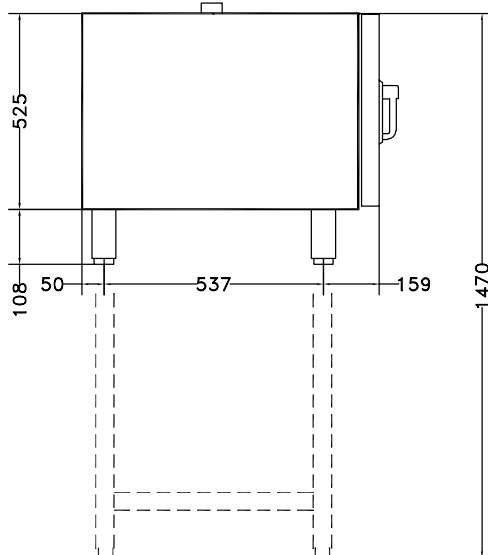
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Tillgång till alla komponenter från framsidan.
- Ugnsutrymme i rostfritt stål och runda hörn.
- Extern åtkomstlucka för elektriska anslutningar.
- Alla anslutningar har gjorts på vänster sida under ugnen.
- Inbyggt dräneringsavlopp.



Front

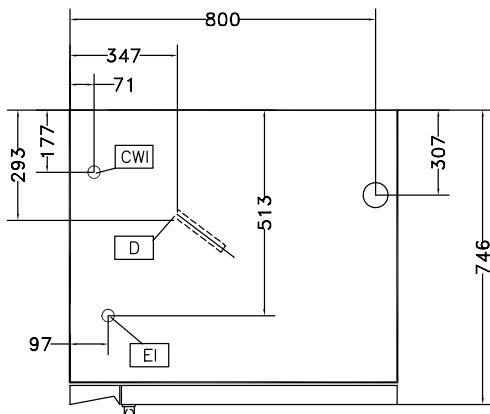


Sida



CW11 = Kallvatten  
 CW12 = Kallvatten 2  
 D = Avlopp  
 EI = Elektrisk anslutning

Topp



### Elektricitet

Spänning: 380-400 V/3N ph/50 Hz  
 Effekt, max: 7.7 kW

### Kapacitet

Gejderavstånd: 60 mm  
 Hyllkapacitet: 6 Galler

### Viktig information

Används ej som  
 installationshandling. Begär  
 separat  
 installationsanvisning.

Ytermått, bredd: 860 mm  
 Ytermått, djup: 746 mm  
 Ytermått, höjd: 633 mm  
 Nettovikt: 79.5 kg  
 Funktionsnivå: Basic  
 Typ av hyllor: GN 1/1  
 Matlagning cykler -  
 konvektion: 300 °C  
 Uppvärmningstid (varmluft  
 cykel): 215°C / 300s.

### Certifieringar ISO

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