

Crosswise Konveksiyon Fırın Gazlı Konveksiyon Fırın, 10 GN2/1

SIRA #

MODEL #

ADI #

SIS #

AIA #



260825 (EFCG12CSAS)

Konveksiyon Fırın 10 GN 2/1,
gazlı

Özellikler

Sıra No.

Konveksiyon fırın, doğrudan buharlı. Paslanmaz çelik gövde. Yan aydınlatmalı ve damlama tepsili pişirme haznesi. Çift camlı kapı. Konvektör ünitesi üzerine yerleştirilmiş "Incoloy" alaşımlı elementler ile ısıtma. Sıcaklığı 30°C ila 300°C arasında ayarlanabilir; görsel ekran ve termometreli elektromekanik termostat. 0 ila 120 dakika arasında zaman ayarlı ve alarmlı. 5 seviyeli nem kontrolü 10 x 2/1 GN raf için 60 mm aralıklı 2 yan askıdan oluşan n. 1 "enine" tepsi rafı ile birlikte verilir.

Ana Özellikler

- Ana düğme/Pişirme modu seçicisi şunlar için kullanılır: AÇMA/KAPAMA, nemsiz sıcak havayla pişirme ve nemli sıcak hava ile pişirme (5 farklı nemlilik seviyesi).
- Fırın kabininin hızla soğutulması.
- Pişirme süresini 120 dakikaya kadar veya süresiz olarak ayarlayan süre ölçer pişirme devresinin bittiğini gösteren bir akustik alarma sahiptir. Set edilen pişirme süresinin sonunda ısıtma işlemi ve fan otomatik olarak kapanır.
- Maksimum sıcaklık: 300°C.
- Kusursuz eşitlik: Isı fırın kabini içinde eşit biçimde dağılır.
- Halojen lamba ve enine duran tepsiler yemeğin operatör tarafından rahatça izlenmesini sağlar.
- Gıda sondası ayrı bir aksesuar olarak mevcuttur.
- Pişirme işlemi sırasında akan yemek suyu ve yağı toplayan damlama tepsisi.
- Yoğuşan sıvıyı toplamak için kapağın altında yerleştirilen damlama tepsisi aksesuar olarak sunulmaktadır.
- Kapasite: 10 GN 2/1 veya 20 GN 1/1 tepsi.

Konstruksiyon

- Paslanmaz çelik konstruksiyonu sayesinde çok sağlamdır.
- 430 AISI paslanmaz çelik pişirme haznesi.
- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcıyı yanıklardan korur.
- Ergonomik kapak kolu.
- Entegre drenaj çıkışı.
- Araları 60 mm olan bir çift ray standarttır.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX4.

Dahil Aksesuarlar

- 1 10xGN2/1 fırın içi tepsi kılavuz PNC 922123 rayları, ray araları 60 mm (fırınla birlikte 1 çift standarttır)

Opsiyonel Aksesuarlar

- 10xGN1/1-2/1 ve 20xGN1/1-2/1 PNC 921700 ☐
gazlı fırınlar için yağ filtresi (20'lik fırınlar için 2 adet gereklidir)
- 10xGN1/1-2/1 gazlı fırınlar için PNC 921701 ☐
baca
- 10xGN2/1 fırın için sonda PNC 921703 ☐
- 1/1GN drenaj kabı için kılavuz kiti PNC 921713 ☐
- Bütün tavuk için bir çift ızgara PNC 922036 ☐
(Izgara başına 8 - her biri 1,2kg), GN 1/1
- 10x GN 2/1 Konveksiyon fırın için PNC 922103 ☐
açık alt stand
- 10xGN2/1 fırının alt standı için PNC 922107 ☐
tepsi ray seti
- 10x GN 2/1 Konveksiyon fırın için PNC 922110 ☐
dolaplı alt stand
- 10xGN2/1 fırın içi tepsi kılavuz PNC 922117 ☐
rayları, ray araları 80 mm

Onay:



Electrolux
PROFESSIONAL

Crosswise Konveksiyon Fırın Gazlı Konveksiyon Fırın, 10 GN2/1

- 10xGN2/1 fırın içi tepsi kılavuz rayları, ray araları 60 mm (fırınla birlikte 1 çift standarttır) PNC 922123 ☐
- 10xGN1/1-2/1 fırınlar için ayak kiti PNC 922127 ☐
- 10xGN1/1-2/1 Thermospeed fırınlar için tepsi rafı arabası PNC 922128 ☐
- Sarmal hortumlu sprej ünitesi PNC 922170 ☐
- Dış yan sprej ünitesi (dışarıya monte edilmesi gerekir ve fırında monte edilecek desteği içerir) PNC 922171 ☐
- Unlu mamul tepsileri için 1 çift suport PNC 922173 ☐
- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara GN 2/1 PNC 922175 ☐
- 10xGN2/1 kılavuz rafına çevirme kiti PNC 922202 ☐
- Fırınlar için bir çift tepsi sepeti PNC 922239 ☐
- Bütün tavuk için ızgara (ızgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266 ☐
- Boyuna ve Enine fırınlar için universal şiş kiti ve 6 kısa şiş PNC 922325 ☐
- Universal şiş kiti PNC 922326 ☐
- 6 kısa şiş PNC 922328 ☐
- Boyuna ve enine fırınlar için fümleme kiti PNC 922338 ☐



Crosswise Konveksiyon Fırın
Gazlı Konveksiyon Fırın, 10 GN2/1
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

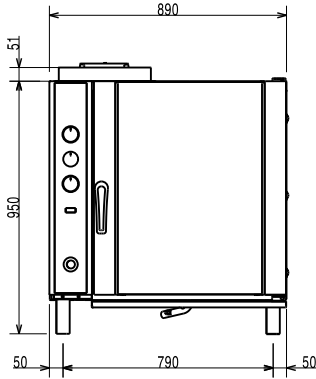
2025.04.20



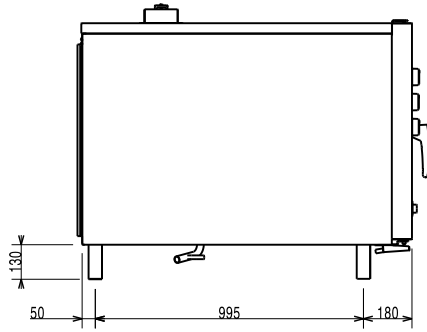
Electrolux
PROFESSIONAL

Crosswise Konveksiyon Fırın Gazlı Konveksiyon Fırın, 10 GN2/1

Ön



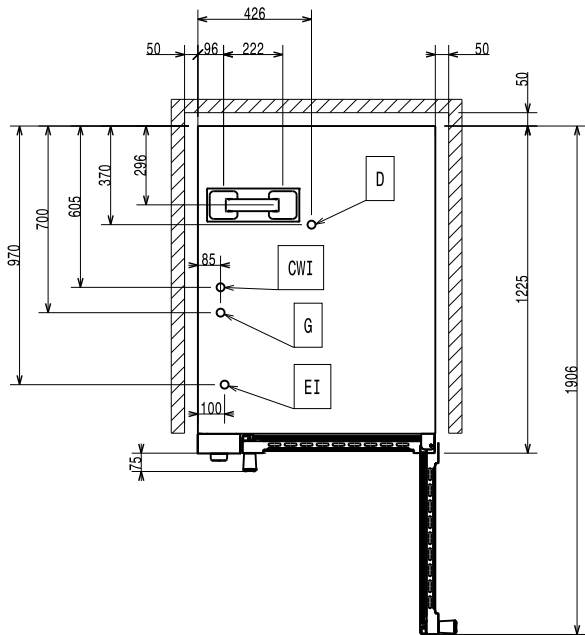
Yan



CWI1 = Soğuk Su Girişi 1
CWI2 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantısı

G = Gaz bağlantısı

Üst



Elektrik:

Voltaj: 220-230 V/1 ph/50 Hz
Yardımcı: 0.5 kW
Elektrik gücü max: 0.5 kW

Gaz:

Gaz Gücü: 25 kW

Kapasite:

GN: 10 (GN 2/1)

Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik: 890 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 1215 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 970 mm
Net ağırlık: 154 kg
Yükseklik ayarı: 80/0 mm
Fonksiyonel seviye: Temel
Pişirme çevrimi-sıcak hava-konveksiyon: 300 °C

Sertifikalar ISO

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



Crosswise Konveksiyon Fırın
Gazlı Konveksiyon Fırın, 10 GN2/1
Şirket önceden haber vermeksizin ürünlerde değişiklik yapma hakkını saklı tutar.
Basım sırasında tüm bilgiler doğrudur.

2025.04.20