

Konveksiyon Fırın Kompakt Fırın 6GN 1/1, Elektrikli, Dijital, Temizleme Sistemli

SIRA # _____

MODEL # _____

ADI # _____

SIS # _____

AIA # _____

**260638 (ECD061WL)**

Kompakt, elektrikli konveksiyon fırın, 6GN1/1, direkt buharlı ve 11 kademeli nem ayarı, otomatik temizleme fonksiyonu dahil, soldan menteşeli kapı

260658 (ECD061WR)

Kompakt, elektrikli konveksiyon fırın, 6GN1/1, direkt buharlı ve 11 kademeli nem ayarı, otomatik temizleme fonksiyonu dahil, sağdan menteşeli kapı

Özellikler

Sıra No.

Direkt buharlı konveksiyon fırın: %90 buhar doygunluğu.
Pişirme döngüleri: Kızartmadan buharda pişirmeye kadar 11 farklı nem ayarıyla birleştirilmiş sıcak hava (maksimum 280°C).
Programlanabilirlik: programlanabilir arayüzü, her program için 9 faz ile 99 adede varan en sevdiğiniz reçetelerinizi oluşturmanızı, kaydetmenizi ve rogramlamanızı sağlar. 3 kademeli değişken fan hızı.
Çift camlı ve kitap gibi açılabilen kapı camları dış camın ısınmasını engeller ve operatörü yanıklardan korur. Kapının altında zeminin ıslanmasını önleyen bir damla tepsisi bulunur. Kabinde halojen aydınlatma vardır.Yan, arka paneller ve iç kısım AISI 304 paslanmaz çeliktir.
1 adet GN1/1, 30 mm aralıklı tepsi rafı

Ana Özellikler

- Kuru sıcak konveksiyon programı (maksimum 280° C) düşük nemli pişirme için idealdir. Boilersiz buhar jeneratörü için otomatik nemlendirici (11 kademeli nem ayarı):
 - 0 = kuru hava, nem yok (kızartma, graten, fırınlama, önceden pişirilmiş yiyecekler)
 - 1-2 = düşük nem (küçük et ve balık porsiyonları)
 - 3-4 = orta düşük nem (büyük et parçaları, yeniden ısıtma, kızarmış tavuk ve kabarma)
 - 5-6 = orta nem (fırınlanmış sebze ve kızarmış et ve balığın ilk adımı)
 - 7-8 = orta-yüksek nem (haşlanmış sebzeler)
 - 9-10= yüksek nem (haşlanmış et ve fırın patates)
- Programlanabilirlik kullanımı kolay programlanabilir arayüzü, 99 adede varan en sevdiğiniz reçetelerinizi oluşturmanızı, kaydetmenizi ve programlamanızı sağlar. Pişirme fazı seçimi; her program için 9 faz.
- Daha gevrek yiyecekler pişirmek için içerdeki nemi dışarı atan egzost valfi elektronik olarak kontrol edilir.
- Eco-delta: Pişirme kabiniindeki ısı pişen yiyeceğin ısısından daha yüksektir ve birbirlerine bağlı olarak yükselirler.
- Otomatik Temizleme Sistemi: Gerçek gereksinimlere göre pişirme haznesini temizlemek için 3 farklı yıkama programa sahiptir. Entegre temizleme sistemi (ilave aksesuara gerek yoktur).
- Fırın kabini çok sıcaksa ve daha düşük ısıda pişirme yapılması isteniyorsa kabinin otomatik ve manuel olarak hızla soğutulma fonksiyonu aktive edilebilir.
- USB bağlantısı: HACCP verilerini indirmek için tarifleri yükleyin/indirin.
- 3 kademeli değişken fan hızı.

Konstruksiyon

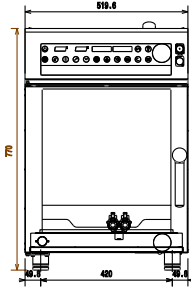
- Çift camlı kapılar dış camın ısınmasını engeller ve kullanıcıyı yanıklardan korur.
- Kolay temizlik için tüm yuvarlatılmış köşelere sahip kusursuz hijyenik iç kabin.
- Ana komponentlere kolayca servis verilmesini sağlayan menteşeli ön panel.
- Suya karşı koruma sınıfı: IPX4.
- [NOT TRANSLATED]

Onay: _____

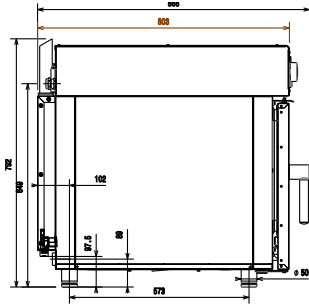
Opsiyonel Aksesuarlar

- Bir çift AISI 304 paslanmaz çelik ızgara, GN 1/1 PNC 922017
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 4 - her biri 1,2 kg), GN 1/2 PNC 922086
- Fırınlar için bir çift tepsi sepeti PNC 922239
- Bütün tavuk için ızgara (Izgara başına 8 - her biri 1,2 kg), GN 1/1 PNC 922266
- Üst üste kompakt fırınlar için taban desteği PNC 922368
- 6GN1/1 kompakt fırınlar için açık tip alt stand PNC 922369
- Açık tip alt standlı 6GN1/1 kompakt fırınlar için tepsi kiti PNC 922370
- 6GN1/1 kompakt fırınlar için bağlantı kiti PNC 922371
- 6GN1/1 kompakt fırınlar için harici sprey ünitesi PNC 922372
- 6GN1/1 kompakt fırınlar için 1 sensörlü sonda PNC 922373
- 6GN1/1 kompakt fırınlar için sağdan menteşeli kapı (sadece 260638) PNC 922374
- 6GN 1/1 kompakt fırınları açmak için iki kademeli kapı PNC 922377
- 6GN1/1 kompakt fırınlarda hava filtresi için kit PNC 922379
- Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Yapışmaz universal tava, GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Yapışmaz universal tava GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Çift taraflı ızgara, bir tarafı nervürlü diğer tarafı düz, GN 1/1 PNC 925003
- Alüminyum ızgara, GN 1/1 PNC 925004
- 8 yumurta, pankek ve hamburger pişirmek için tepsi, GN 1/1 PNC 925005
- 2 kenarlı düz fırın tepsisi, GN 1/1 PNC 925006
- 4 baget pişirmek için unlu mamül tepsisi, GN 1/1 PNC 925007
- Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=20mm PNC 925009
- Yapışmaz universal tava, GN 1/2, H=40mm PNC 925010
- Yapışmaz universal tava GN 1/2, H=60mm PNC 925011

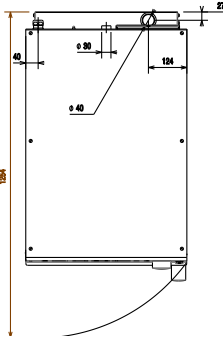
Ön



Yan



Üst



CW11 = Soğuk Su Girişi 1
CW12 = Soğuk Su Girişi 2
D = Drenaj
EI = Elektrik bağlantısı

Elektrik:

Voltaj: 400 V/3N ph/50/60 Hz
Elektrik gücü max: 6.9 kW
Circuit breaker required

Su:

Total hardness: 5-50 ppm
Electrolux Professional recommends the use of treated water, based on testing of specific water conditions. Please refer to user manual for detailed water quality information.

Drenaj "D": 40mm

Su girişi "Soğuk Su" bağlantısı: 3/4"

Basınç, bar min/max:
260638 (ECD061WL) 1.5-3 bar
260658 (ECD061WR) 1.5-4.5 bar

Montaj:

Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Suggested clearance for service access: 50 cm left hand side.

Kapasite:

Max load capacity: 12 kg
GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Temel bilgiler:

Dış boyutlar, Genişlik: 519 mm
Dış boyutlar, Derinlik: 803 mm
Dış boyutlar, Yükseklik: 770 mm
Net ağırlık: 72 kg
Ambalajlı ağırlık:
260638 (ECD061WL) 84 kg
260658 (ECD061WR) 83 kg
Ambalajlı hacim:
260638 (ECD061WL) 0.66 m³
260658 (ECD061WR) 0.65 m³