

Horno convección 20 parrillas GN 1/1, eléctrico

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



240208 (FCFE201-0)

Horno convección eléctrico,
20 GN 1/1, crosswise

Descripción

Artículo No.

Estructura principal en acero inoxidable. Cámara de cocción, soportes guía, difusores y pared del ventilador en acero inoxidable. Puerta con cristal templado y dispositivo de cierre de seguridad. Cámara con esquinas redondeadas e iluminación lateral. Sistema de ventilación Flow Channel. Elementos de calentamiento acorazado en incoloy posicionados sobre el convector. Termostato electromecánico, temperatura regulable de 30°C a 300°C, display visual y termómetro. Temporizador de 0 a 120 minutos con alarma acústica. 5 niveles de humedad.

En dotación: 1 carro para bandejas 20x1/1 paso 60 mm

Características técnicas

- Los soportes de las guías se pueden mover fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como accesorio.
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Humidificador con 5 niveles para garantizar una pastelería perfecta y unos asados succulentos.
- En conformidad con las normativas de seguridad CE, VDE y DVGW.
- Uniformidad perfecta: garantiza la perfecta uniformidad de cocción en la cámara

Construcción

- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- Cavidad del horno en acero inoxidable con los ángulos redondeados.
- Puerta de doble cristal templado.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Desagüe integrado.
- Protección IPx4 contra el agua.

Aprobación: _____

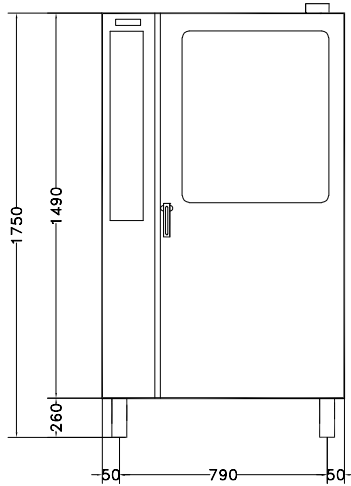
accesorios incluidos

- 1 de Estructura deslizante para 20 1/1 GN, PNC 922203 paso 60mm

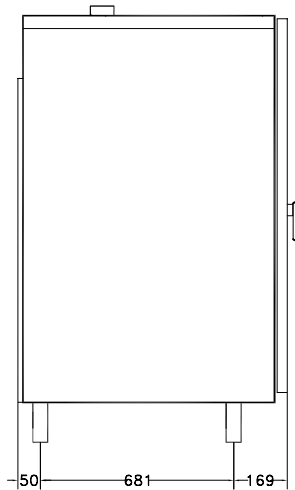
accesorios opcionales

- Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 PNC 921101
- Pareja parrillas bastidor para bandejas GN 1/2 PNC 921106
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Filtro grasa para hornos a gas 10&20 GN 1/1 y 2/1 (pedir 2 filtros para hornos 20GN) PNC 921700
- Sonda para hornos 20 GN 1/1 y 2/1 PNC 921704
- Carro para estructura deslizante 20 GN 1/1 PNC 922132
- Soporte suelo estructuras 20 GN 1/1 PNC 922141
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- Estructura deslizante para 20 1/1 GN, paso 60mm PNC 922203
- Estructura roll-in para 20 1/1 GN, paso 80 PNC 922205
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas PNC 922338

Alzado

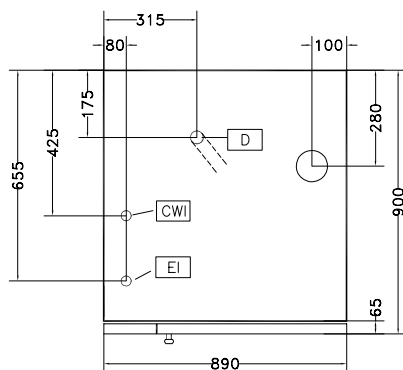


Lateral



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

Planta



Eléctrico

Suministro de voltaje	380-400 V/3N ph/50 Hz
240208 (FCFE201-0)	
Auxiliar:	1 kW
Potencia eléctrica max.:	34.5 kW

Capacidad

Número de niveles:	ISO 9001; ISO 14001
--------------------	---------------------

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	1700 mm
Peso neto	215.5 kg
Ajuste de alto	80/0 mm
Nivel funcional	Básico
Tipo de rejillas	1/1 Gastronorm
Paso entre guías:	60 mm
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C
Dimensiones internas, ancho:	590 mm
Dimensiones internas, fondo:	503 mm
Dimensiones internas, alto:	1350 mm