

Horno convección Horno de convección eléctrico, 10 GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



240456 (ZFCE12CSDS)

Horno de convección,
10x2/1GN, eléctrico

Descripción

Artículo No.

Horno de convección con vapor directo. Estructura principal de acero inoxidable. Cámara de cocción con iluminación lateral y bandeja colectora. Puerta de doble cristal. Calor mediante resistencias blindadas de incoyol situadas en el convector. Termostato electromecánico; temperatura ajustable entre 30 °C y 300 °C; indicador visual y termómetro. Temporizador de 0 a 120 minutos con alarma acústica. 5 niveles de control de humedad. Incluye plataforma portabandejas "cross-wise" n.º 1 con 2 colgadores laterales, paso de 60 mm, para rejillas 10x2/1GN.

Características técnicas

- Interruptor principal y selección del modo de cocción: apagar/encender el horno, cocinar con aire caliente sin humedad (convección) y cocinar con aire caliente con humedad (posibilidad de selección entre 5 niveles de humedad).
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Temporizador del ciclo de cocción hasta 120 minutos o para cocciones continuas con alarma acústica y visual que advierte de que el ciclo ha terminado. Al finalizar la cocción fijada el calentamiento y la ventilación se apagan automáticamente.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Uniformidad perfecta: garantiza la perfecta uniformidad de cocción en la cámara
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como accesorio.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- Bandeja de goteo bajo la puerta para recoger el líquido condensado disponible como accesorio.
- Válvula manual para ajustar la posición de la trampilla de evacuación de vapor.
- Capacidad: 10 bandejas GN 2/1 o 20 bandejas GN 1/1

Construcción

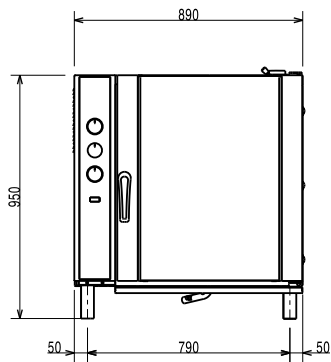
- Estructura robusta gracias a su construcción en acero inoxidable.
- Cámara de cocción de acero inoxidable 430 AISI.
- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Tirador de puerta ergonómico.
- Desagüe integrado.
- En dotación 1 par de guías de paso 60 mm.
- Protección IPx4 contra el agua.

Aprobación: _____

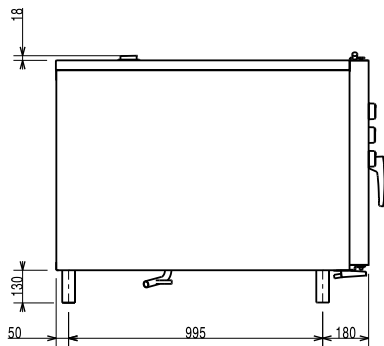
accesorios opcionales

- Sonda para hornos 10 GN 2/1 PNC 921703
- Kit para guías cuba descarga GN 1/1 PNC 921713
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Base abierta para horno de convección 10 GN 2/1 PNC 922103
- Kit guías para base soporte horno 10 GN 2/1 PNC 922107
- Patas regulables para hornos 6&10 GN 1/1 y 2/1 PNC 922127
- Ducha escamoteable PNC 922170
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) PNC 922171
- Soporte bandeja pastelería para hornos 10 y 20 2/1 PNC 922173
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922266
- Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise PNC 922325
- Soporte P/Brochetas y Espetones PNC 922326
- 6 Espetones cortos PNC 922328
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas PNC 922338

Alzado

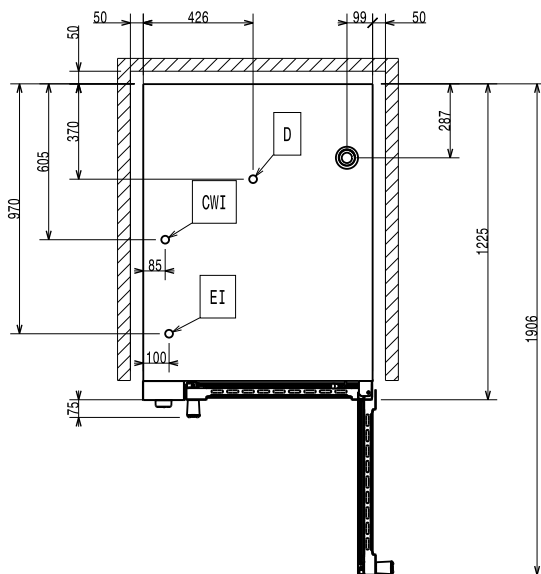


Lateral



- 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
Auxiliar:	0.5 kW
Potencia eléctrica max.:	24.5 kW

Capacidad

GN:	10 (GN 2/1)
Paso entre guías:	60 mm
Número de niveles:	10 Parrillas

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, fondo	1215 mm
Dimensiones externas, alto	970 mm
Peso neto	147 kg
Ajuste de alto	80/0 mm
Nivel funcional	Básico
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C