

Horno convección Horno de convección eléctrico, 20 GN1/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



240457 (ZFCE21CSDS)

Horno de convección,
20x1/1GN, 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 incoley 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 20x1/1GN.

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: 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: _____



Horno convección Horno de convección eléctrico, 20 GN1/1

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 ☐
- 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 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas PNC 922338 ☐

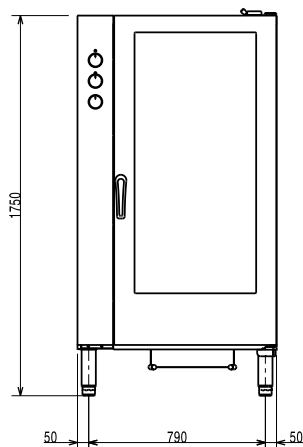


Horno convección
Horno de convección eléctrico, 20 GN1/1

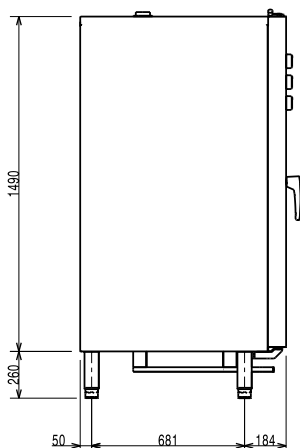
La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

2026.10.05

Alzado

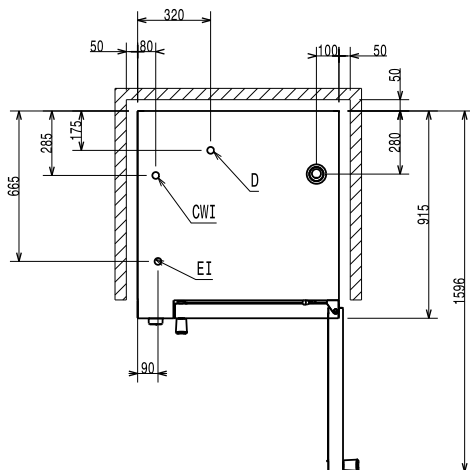


Lateral



- 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:	1 kW
Potencia eléctrica max.:	34.5 kW

Capacidad

GN:	20 (GN 1/1)
Paso entre guías:	60 mm
Número de niveles:	20 Parrillas

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
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C
Dimensiones internas, ancho:	590 mm
Dimensiones internas, fondo:	503 mm
Dimensiones internas, alto:	1350 mm