



### 260689 (EFCE61CSCS)

CONVECTIE OVEN 6x 1/1GN, crosswise, beladingrek met 60 mm geleider afstand, vochtinjectie met 5 niveaus tot 30% stoomverzadiging, elektrisch 230V-3F

## Uitvoering

- Lekgoot voor het opvangen van kookvocht en olie.
- Maximum oven temperatuur van 300°C.
- Kerntemperatuurmeter met digitaal temperatuur display is optioneel leverbaar.
- Mogelijkheid tot snelle afkoeling van de ovenruimte.
- De crosswise plaatsing van de bakplaten en roosters in combinatie met de halogeen verlichting geven een duidelijk zicht op de producten.
- Keuzeschakelaar voor selectie van de bereidingsmethode, instelbaar op: aan/uit, hete lucht zonder vochtinjectie, hete lucht met vochtinjectie, met een keuze uit 5 niveaus voor de luchtvochtigheid.
- Tijdschakelaar voor het instellen van de kooktijd, instelbaar tot 120 minuten of continu stand, met een akoestisch signaal aan het eind, waarbij de verwarmingselementen en de ventilator automatisch uitgeschakeld worden.
- Perfecte gelijkmatigheid: gegarandeerd perfecte verdeling van de warmte door de gehele ovenkamer.
- Capaciteit: 6 platen 1/1GN.
- Lekgoot onder de deur voor het opvangen van condens is leverbaar als accessoire.
- Handmatige regeling van de positie van de stoom uitstroom klep.

## Constructie

- Deur met dubbelwandig thermoglas en ventilatie openingen om de buitenruit koel te houden. Scharnierende binnenruit voor eenvoudige reiniging.
- IPX4 water protectie.
- Geïntegreerde afvoer.
- Standaard met geleiderrekken links en rechts met 60 mm geleiderafstand.
- Degelijke structuur dankzij de roestvrijstalen constructie.
- Ergonomische deurgreep.
- De ovenkamer is van roestvrijstaal 1.4016 (AISI430).





# Een focus op duurzaamheid

## Certificeringen & Erkenningen



Internationaal systeem voor de wederzijdse erkenning van testrapporten en certificaten met betrekking tot de veiligheid van elektrische en elektronische componenten, apparatuur en producten.



product dat door de fabrikant is beoordeeld en als zodanig wordt geacht te voldoen aan de EU-eisen inzake veiligheid, gezondheid en milieubescherming.



Meer informatie:  
ISO-certificaten  
[Erkenningen van Electrolux Professional](#)

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren zonder voorafgaande melding.

03/03/2026

2/5

# Technische specificaties

## Elektra

Voltage	230 V/3 ph/50 Hz
Amperage	0 A
Aangesloten vermogen	7.7 kW

## Water

Afvoer aansluiting D	25mm
Water aansluiting CW	3/4"
Water druk, min/max	1.5-2.5 bar

## Capaciteit

GN	6 - GN 1/1
Maximale belading	30 kg

## Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	860 mm
Externe afmetingen, breedte	767 mm
Externe afmetingen, hoogte	633 mm
Gewicht, netto	79.5 kg
Geleider afstand	60 mm
Binnen afmetingen, lengte	560 mm
Binnen afmetingen, diepte	370 mm
Binnen afmetingen, hoogte	380 mm
Waterdichtheid index	IPX4

## Duurzaamheid

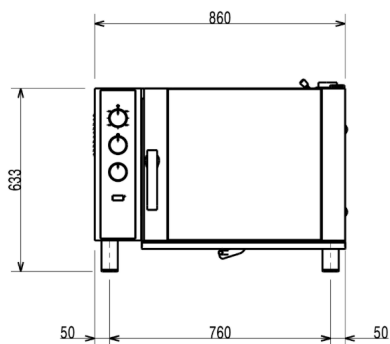
Geluidsniveau	53 dBA
---------------	--------

## ISO-certificaten

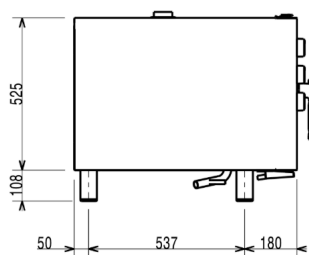
ISO-normen:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-------------	--

# Installatietekeningen

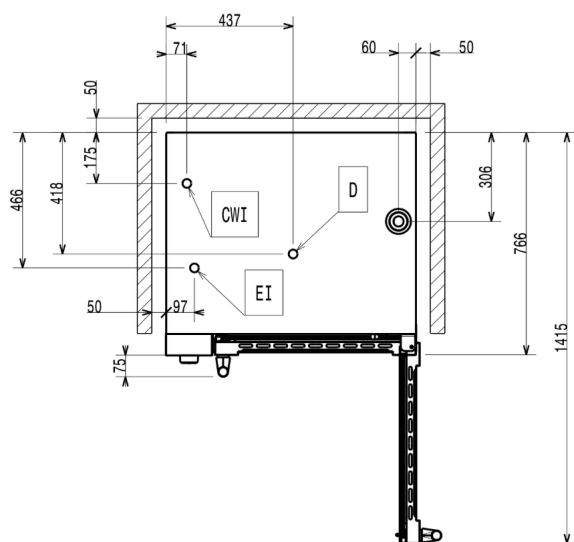
Front aanzicht



Zij aanzicht



Boven aanzicht



CWI = Koud water invoer 1  
EI = Elektrische aansluiting

D = Afvoer  
DO = Overloop afvoerpijp

# Accessoires

## Optionele accessoires

PNC-code	Beschrijving
<b>Onderstellen en onderstelaccessoires</b>	
922101	OPEN ONDERSTEL met bodemschap, voor convectie oven 6x 1/1GN
922105	GELEIDERREK met 8 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 6x 1/1GN
<b>Containers, trays en roosters</b>	
921101	2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, opstaande beugels aan 2 korte en 1 lange zijde
922017	2 ROOSTERS 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922036	2 REKKEN 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922062	ROOSTER 1/1GN, roestvrijstaal AISI304
922239	2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1-40GN, roestvrijstaal AISI304
922266	REK 1/1GN met opstaande beugels voor 8 kippen van 1,2 kg, roestvrijstaal AISI304
922325	KEBAB REK 1/1GN MET 6 KORTE PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor 2/1GN ovens en crosswise ovens
922713	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium raster grillstaven met anti-aanbak coating
925000	BAKPLAAT 1/1-20GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925001	BAKPLAAT 1/1-40GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925002	BAKPLAAT 1/1-60GN, aluminium met anti aanbak coating en afgeronde hoeken
925003	OVEN BAKPLAAT 1/1GN, VLAK-GERIBD, tweezijdig te gebruiken, met anti-aanbak coating
925004	OVEN GRILL 1/1GN, aluminium rechte grillstaven met anti-aanbak coating
925005	BAKPLAAT 1/1GN met 8 VERDIEPTE BAKRINGEN, voor eieren, omeletten, pannenkoekjes of hamburgers, aluminium met anti-aanbak coating
<b>Voederthermometers</b>	
921702	1-PUNTS KERNTEMPERATUUR SENSOR voor convectie oven 6x 1/1GN en 10x 1/1GN
<b>Vet-/oliebeheer</b>	
922177	VETFILTER voor crosswise oven 6x 1/1GN
<b>Handling - gastronom</b>	
921713	GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convectie oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN
<b>Overige accessoires</b>	
922338	ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden
<b>Sproei-units</b>	
922170	SPUITPISTOOL met UITTREKBARE SLANG, met afsluitkraan, voor montage onder de oven 6x 1/1GN, 10x 1/1GN en 10x 2/1GN
922171	SLANG met HANDDOUCHE, met afsluitkraan en ophangbeugel aan zijkant oven
<b>Overige accessoires</b>	
921106	2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal T-profiel voor het ophangen van 2 stuks 1/2GN bakken in crosswise oven
922326	KEBAB REK 1/1GN, roestvrijstaal AISI304, voor 4 lange of 6 korte pennen, zonder pennen
922328	6 KORTE KEBAB PENNEN, roestvrijstaal AISI304, voor plaatsing op kebab rek, voor 2/1GN oven en crosswise oven