



260698 (EFCE21CSDS)

CONVECTIE OVEN 20x 1/1GN, crosswise, beladingrek met 60 mm geleider afstand, vochtinjectie met 5 niveaus tot 30% stoomverzadiging, elektrisch

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: 20 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

2/6

Technische specificaties

Elektra

Voltage	380-400 V/3N ph/50 Hz
Amperage	0 A
Aangesloten vermogen	34.5 kW

Water

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

Capaciteit

GN	20 - GN 1/1
Maximale belading	100 kg

Algemene gegevens

Externe afmetingen, lengte	890 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	1700 mm
Gewicht, netto	215.5 kg
Geleider afstand	60 mm
Binnen afmetingen, lengte	590 mm
Binnen afmetingen, diepte	503 mm
Binnen afmetingen, hoogte	1350 mm
Waterdichtheid index	IPX4

Duurzaamheid

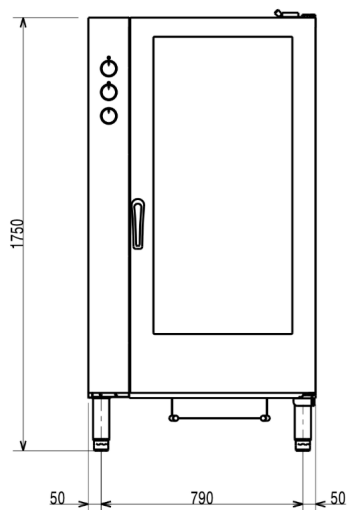
Geluidsniveau	60 dBA
---------------	--------

ISO-certificaten

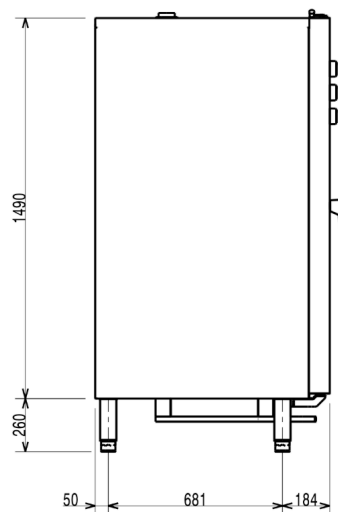
ISO-normen:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
-------------	--

Installatietekeningen

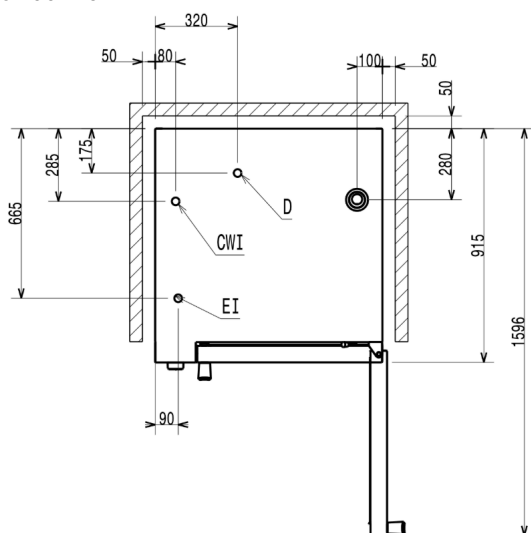
Front aanzicht



Zij aanzicht



Boven aanzicht



CWII = Koud water invoer 1
EI = Elektrische aansluiting

D = Afvoer
DO = Overloop afvoerpijp

Accessoires

Meegeleverde accessoires

PNC-code	Beschrijving	Aantal
922203	BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleider afstand, voor convection oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg	1

Optionele accessoires

PNC-code	Beschrijving
----------	--------------

Containers, trays en roosters

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, VLAKE-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

Voederthermometers

921704	1-PUNTS KERNTemperatuur SENSOR voor convection oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
--------	--

Vet-/oliebeheer

922179	2 VETFILTERS voor elektrische crosswise oven 20x 1/1GN en 20x 2/1GN
--------	---

Handling - gastronom

922132	BELADINGWAGEN voor convection oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg
922141	AFZETBOK voor beladingrek van convection oven 20x 1/1GN
922203	BELADINGREK 20x 1/1-40GN, 60 mm geleider afstand, voor convection oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg
922205	BELADINGREK 14x 1/1-65GN, 80 mm geleiderafstand, voor convection oven 20x 1/1GN en blastchiller-freezer 100-65 kg

Overige accessoires

922338	ROOKAPPARAAT VOLCANO voor plaatsing in LW en CW oven, roestvrijstaal AISI304, voor gebruik met houtsplinters en kruiden
--------	---

Sproei-units

922170	SPIJTPISTOOL 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

Accessoires

PNC-code	Beschrijving
Overige accessoires	
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