

convección crosswise
Horno Convección eléctrico, 10
GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



260707 (FCE102)

Horno convección forzada eléctrico 10x2/1GN, tipo cross. 2 ciclos: convección, convección/humidificación. Incluye estructura de bandejas.

Descripción

Artículo No. _____

Exterior en acero inox. AISI 304, con juntas sin costuras en cavidad. Puerta doble de cristal templado. Luz interior. Sistema de canales de aire. Ciclo de limpieza semi-automático. Quemador atmosférico. Ciclos de cocción: convección, convección/humidificación. Temperatura max. 300°C. Nivel funcional: base, manual. Rejilla a lo ancho adecuada para 10x2/1GN o 20x1/1GN.. La rejilla, puede convertirse en rodante utilizando un kit opcional. 1 rejilla, 60mm (hecha de 2 perchas)

Aprobación: _____

Características técnicas

- Los soportes de las guías se pueden mover fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas.
- Sistema único del flujo del aire que garantiza una perfecta distribución del calor por toda la cámara del horno.
- 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 suculentos.
- En conformidad con las normativas de seguridad CE, VDE y DVGW.

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.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.

accesorios incluidos

- 1 de Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123

accesorios opcionales

- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Kit sonda 10x2/1GN PNC 921703
- Kit para guías cuba descarga GN1/1 PNC 921713
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Base para hornos 10x2/1GN PNC 922103
- Kit de guías para base horno 10xGN2/1 PNC 922107
- Base ARMARIO para hornos 10x2/1 GN PNC 922110
- Base armario CALIENTE para hornos 10x2/1 GN PNC 922113
- Soporte guías paso 80mm para hornos 10x2/1GN PNC 922117
- Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123
- Patas regulables para hornos 10 GN 1/1 y 2/1 PNC 922127
- Carro para estructura 10x2/1GN PNC 922128
- 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 bandejas pastelería PNC 922173
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Filtro de grasa para hornos 10GN1/1 y 10GN2/1, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922178
- Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN PNC 922202
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- 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 Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338

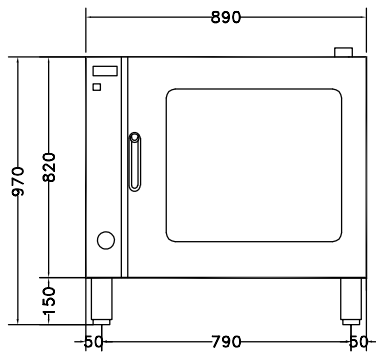
accesorios incluidos

- 1 de Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123

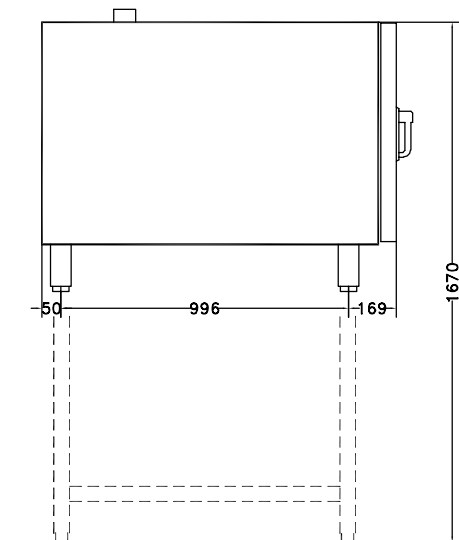
accesorios opcionales

- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Kit sonda 10x2/1GN PNC 921703
- Kit para guías cuba descarga GN1/1 PNC 921713
- Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 PNC 922036
- Base para hornos 10x2/1GN PNC 922103
- Kit de guías para base horno 10xGN2/1 PNC 922107
- Base ARMARIO para hornos 10x2/1 GN PNC 922110
- Base armario CALIENTE para hornos 10x2/1 GN PNC 922113
- Soporte guías paso 80mm para hornos 10x2/1GN PNC 922117
- Soporte guías paso 60mm para hornos 10x2/1GN PNC 922123
- Patas regulables para hornos 10 GN 1/1 y 2/1 PNC 922127
- Carro para estructura 10x2/1GN PNC 922128
- 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 bandejas pastelería PNC 922173
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- Filtro de grasa para hornos 10GN1/1 y 10GN2/1, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922178
- Kit de conversión a estructura deslizante 10 2/1 GN PNC 922202
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- 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 Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido) PNC 922338

Alzado

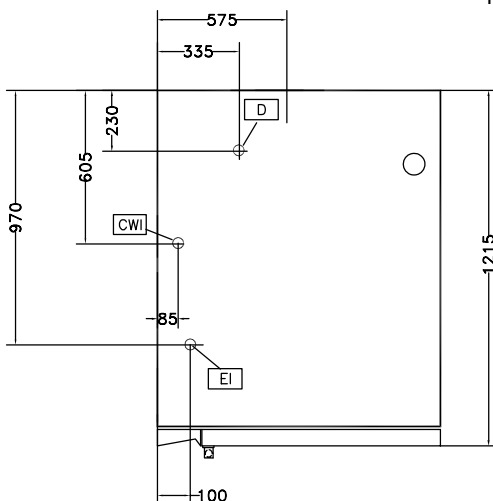


Lateral



- CWI1 = Entrada de agua fría 1
 CWI2 = Entrada de agua fría 2
 D = Desagüe
 EI = Conexión eléctrica

Planta


Eléctrico
Suministro de voltaje

260707 (FCE102)	380-400V/3N ph/50 Hz
Auxiliar:	0.5 kW
Potencia instalada:	24.5 kW

Capacidad

Número de niveles:	10
--------------------	----

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, alto	970 mm
Dimensiones externas, fondo	1215 mm
Peso neto	147 kg
Ajuste de alto	80/0 mm
Nivel funcional	Basic
Tipo de rejillas	2/1 Gastronorm
Paso entre guías:	60 mm
Ciclos de cocción - aire-convección	300 °C