

convección crosswise
Horno Convección eléctrico, 20
GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



260709 (FCE202)

Horno convección forzada eléctrico 20x2/1GN, tipo cross. 2 ciclos: convección, convección/humidificación. Incluye estructura roll-in 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 20x2/1GN or 40x1/1GN. 1 rejilla, 60mm, 2 lados deslizantes.

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 Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204

accesorios opcionales

- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automática de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704
- Base para estructuras 20x2/1GN PNC 922142
- 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
- 2 filtros de grasa para hornos 20GN1/1 y 20GN2/1, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922179
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 80 PNC 922206
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- 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

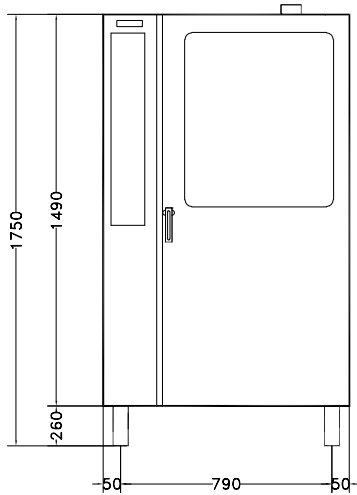
- 1 de Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204

accesorios opcionales

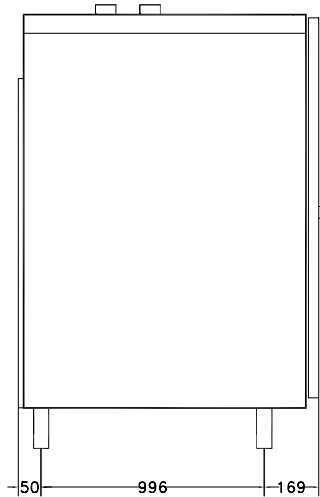
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automática de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704
- Base para estructuras 20x2/1GN PNC 922142
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye 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

- 2 filtros de grasa para hornos 20GN1/1 y 20GN2/1, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922179
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 80 PNC 922206
- Dos cestos de fritura para Hornos PNC 922239
- 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

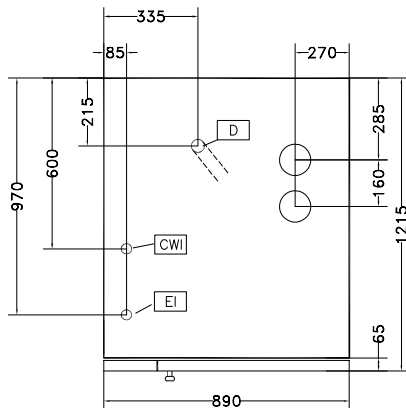


Lateral



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

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje	
260709 (FCE202)	380-400V/3N ph/50 Hz
Auxiliar:	1 kW
Potencia instalada:	48.9 kW

Capacidad

Número de niveles:	20
---------------------------	----

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, alto	1700 mm
Dimensiones externas, fondo	1215 mm
Peso neto	271.4 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
Dimensiones internas, ancho:	590 mm
Dimensiones internas, fondo:	760 mm
Dimensiones internas, alto:	1350 mm