

**260704 (FCG202)**

Horno convección forzada gas 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 automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Filtro de grasa para hornos a gas 10 y 20 - 1/1 y 2/1GN (se necesitan 2 filtros para los hornos de 20 bandejas) PNC 921700
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704
- Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 2/1 PNC 921712
- 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
- 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**

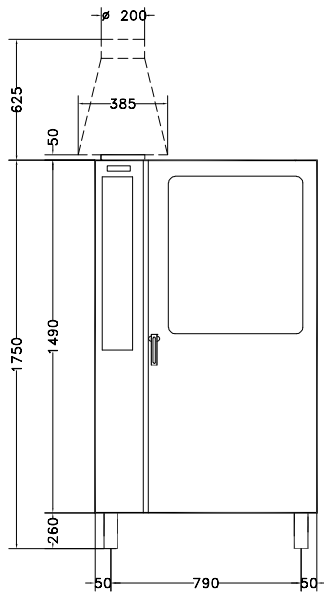
- 1 de Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204

**accesorios opcionales**

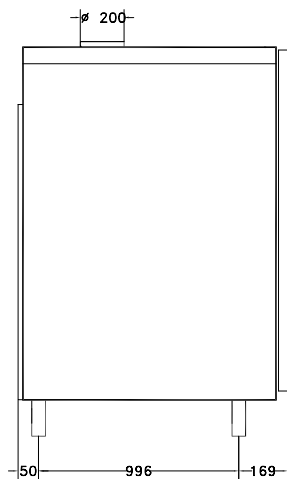
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Filtro de grasa para hornos a gas 10 y 20 - 1/1 y 2/1GN (se necesitan 2 filtros para los hornos de 20 bandejas) PNC 921700
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704
- Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 2/1 PNC 921712
- Base para estructuras 20x2/1GN PNC 922142

- Unidad de pulverización lateral externa PNC 922171
- Soporte bandejas pastelería PNC 922173
- Par de Parrillas de acero inoxidable AISI 304 - GN 2/1 PNC 922175
- 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

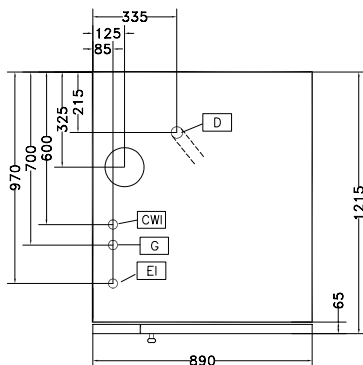


Lateral



CW11 = Entrada de agua fría 1      G = Conexión de gas  
 CW12 = Entrada de agua fría 2  
 D = Desagüe  
 EI = Conexión eléctrica

Planta


**Eléctrico**

<b>Suministro de voltaje</b>	
260704 (FCG202)	220-230 V/1 ph/50 Hz
<b>Auxiliar:</b>	1 kW
<b>Potencia instalada:</b>	1 kW

**Gas**

<b>Potencia gas:</b>	50 kW
----------------------	-------

**Capacidad**

<b>Número de niveles:</b>	20
---------------------------	----

**Info**

<b>Dimensiones externas, ancho</b>	890 mm
<b>Dimensiones externas, alto</b>	1700 mm
<b>Dimensiones externas, fondo</b>	1215 mm
<b>Peso neto</b>	311.8 kg
<b>Ajuste de alto</b>	80/0 mm
<b>Nivel funcional</b>	Basic
<b>Tipo de rejillas</b>	2/1 Gastronorm
<b>Paso entre guías:</b>	60 mm
<b>Ciclos de cocción - aire-convección</b>	300 °C
<b>Dimensiones internas, ancho:</b>	590 mm
<b>Dimensiones internas, fondo:</b>	760 mm
<b>Dimensiones internas, alto:</b>	1350 mm