
**260700 (FCG061)**

Horno convección forzada gas 6x1/1GN, 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 simple 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: manual. Rejilla a lo ancho, 60mm, adecuada para 6x1/1GN.

**Aprobación:** \_\_\_\_\_

### Características técnicas

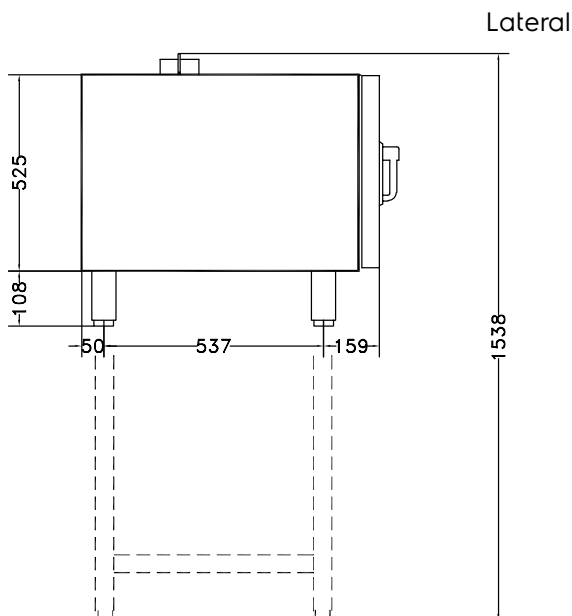
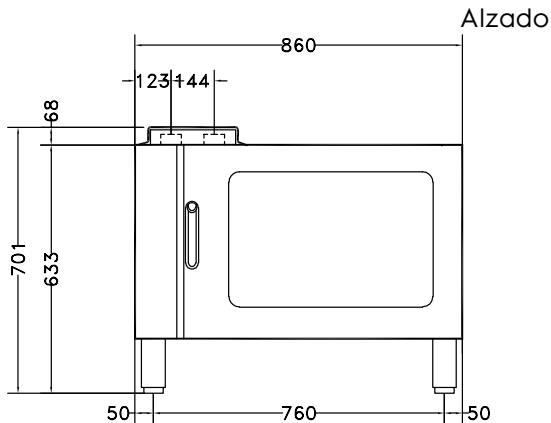
- Los soportes de las guías se pueden mover fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas.
- Sistema único del flujo del aire que garantiza una perfecta distribución del calor por toda la cámara del horno.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como 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

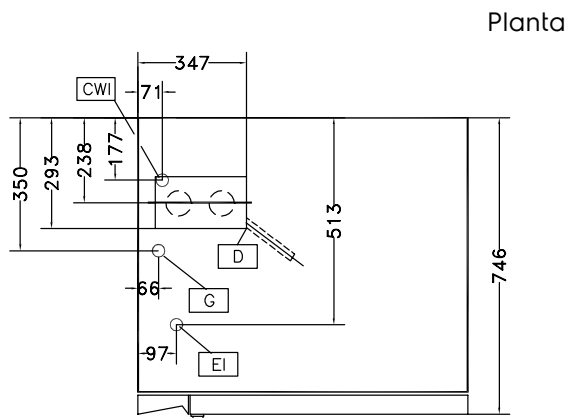
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- Cavidad del horno en acero inoxidable con los ángulos redondeados.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Desagüe integrado.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.

**accesorios opcionales**

- Kit Cook and Chill para apilar horno 6x1/1GN y abatidor 10.8/14kg  PNC 881528
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN  PNC 921101
- Soporte cestos 1/2GN (2pcs)  PNC 921106
- Descalcificador agua automático para hornos - regeneración automático de resina  PNC 921305
- Descalcificador resina  PNC 921306
- Chimenea para hornos 10x1/1 y 2/1GN  PNC 921701
- Kit sonda para hornos 6 y 10x1/1GN  PNC 921702
- 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 horno 6x1/1GN  PNC 922101
- Kit de guías para base horno 6x1/1GN  PNC 922105
- Patas regulables para hornos 10 GN 1/1 y 2/1  PNC 922127
- Ducha escamoteable  PNC 922170
- Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno)  PNC 922171
- Filtro de grasas para hornos 6 GN  PNC 922177
- 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
- Ahumador para Horno Lengthwise y Crosswise (4 tipos de madera para ahumadores están disponibles bajo pedido)  PNC 922338



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



### Eléctrico

#### Suministro de voltaje

260700 (FCG061)      220-230 V/1 ph/50 Hz

Potencia instalada:      0.35 kW

### Capacidad

Número de niveles:      6

### Info

Dimensiones externas, ancho      860 mm  
 Dimensiones externas, alto      701 mm  
 Dimensiones externas, fondo      746 mm  
 Peso neto      92.1 kg  
 Nivel funcional      Basic  
 Tipo de rejillas      1/1 Gastronorm  
 Paso entre guías:      60 mm  
 Ciclos de cocción - aire-  
 convección      300 °C  
 Tiempo de calentamiento  
 (ciclo de aire caliente):      215°C / 350s.