



# Electrolux

## Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 1/1-40GN

Product \_\_\_\_\_

Model \_\_\_\_\_

Naam \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



### Convectie ovens Crosswise

Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 1/1-40GN

**260706 (FCEI01)**

Convectie oven 101 geleiderrek 10x 1/1-40GN (60mm geleiderafstand) 400V-50hz-3N

**260727 (FCEI0160)**

Convectie oven 101 geleiderrek 10x 1/1-40GN (60mm geleiderafstand) 400V-60hz-3N

### Omschrijving

#### Product Nr.

Convectie oven met de ventilator aan de achterzijde en met breedte inschuif van de gastronom bakken. Elektromechanische besturing met een automatische vochtinjectie voor de juiste hoeveelheid stoom voor bevochtiging en braden van vlees. Het "flow channel" luchtgeleiding systeem zorgt voor een gelijkmatig resultaat. De goede isolatie geeft een laag energie verbruik. Belading mogelijkheden met het standaard geleiderrek (60 mm geleider afstand): 10 roosters of bakplaten 1/1-20GN, 10 braadsleden of stoompannen 1/1-40GN, 5 braadsleden of stoompannen 1/1-65GN. Bereidingsfuncties: Hete lucht (30-300°C) zonder vochtinjectie; hete lucht (30-300°C) met in 5 stappen instelbare luchtvochtigheid, ook geschikt voor regeneratie; continu bereiding, zonder tijdsinstelling; terugkoelen van de ovenruimte. Uitwendig vervaardigd van roestvrijstaal AISI304 met een uitwendige achterplaat en bodemplaat van aluminium gecoat staal. De ovenkamer is van roestvrijstaal AISI430, rondom geïsoleerd. Deur met dubbele ruit en deurstops op 60°, 120°, 180° en 240°. Draaiknoppen voor functie selectie, temperatuur en tijd. Tijdsinstelling tot 2 uur met akoestisch signaal en continu stand. Thermostatische temperatuurregeling. Vocht injectie via de ventilator, voor een egale verdeling. Naadloos gelaste ovenkamer met ronde hoeken. Uitneembare achterwand voor goede bereikbaarheid van de ventilator. Uitneembare roestvrijstalen geleiderrekken (links en rechts) met anti-kantel geleiders. Scharnierbaar bedieningspaneel voor eenvoudige bereikbaarheid van de achterliggende techniek. Verlichting in de oven. IPX4 waterdicht.

#### Goedkeuring:

### Uitvoering

- Gecertificeerd IPX4 waterdicht.
- De geleiderrekken kunnen gemakkelijk verwijderd worden, zonder gebruik van gereedschap.
- Uniek lucht circulatie systeem garandeert een perfecte verdeling van de warmte in de oven.
- Maximum 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 verlichting geven een duidelijk zicht op de producten.
- Vochtinjectie met 5 standen, voor een juiste bevochtiging van elk product.
- Voldoet aan de CE, VDE en DVGW veiligheidseisen.

### Constructie

- Geplaatst op stelpoten.
- Voor eenvoudige service zijn de belangrijkste componenten via de voorzijde bereikbaar.
- Roestvrijstalen ovenruimte met afgeronde hoeken.
- Draaideur met dubbele ruit van gehard glas.
- Extern toegangsluik voor de elektrische aansluitingen.
- Alle aansluitingen zijn aan de linker kant onder de oven geplaatst.
- Geïntegreerde afvoer.

### Meegeleverde accessoires

- 1 stuks GELEIDERREK met 60mm geleider afstand voor 10x 1/1-40GN, voor electr. verwarmde convectie oven 10 1/1GN PNC 922121



Electrolux

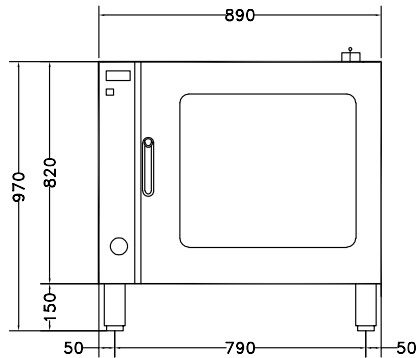
Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 1/1-40GN  
Convectie ovens Crosswise



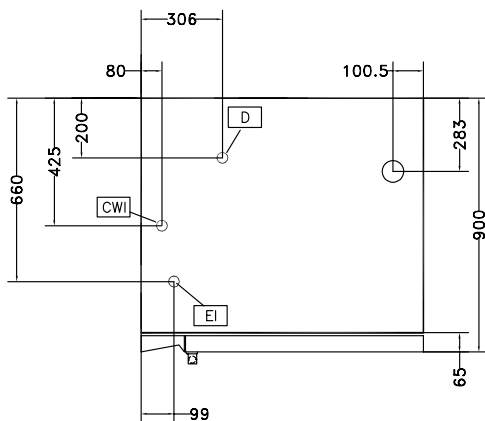
# Electrolux

## Convectie ovens Crosswise Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 1/1-40GN

Front aanzicht

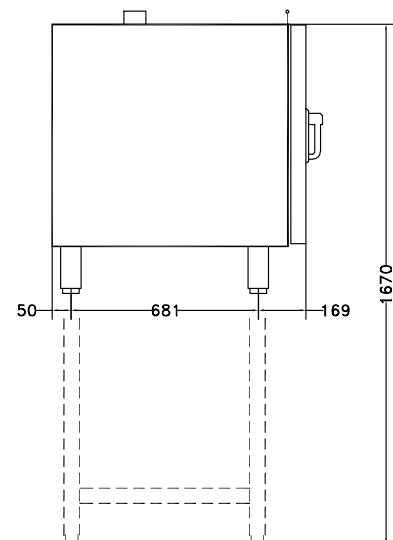


Boven aanzicht



- CWI = Koud water invoer  
 D = Afvoer  
 EI = Electrische aansluiting  
 EQ = Equipotentiaal schroef

Zij aanzicht



### Electra

#### Voltage

260706 (FCE101)	400 V/3N ph/50 Hz
260727 (FCE10160)	400 V/3N ph/60 Hz

#### Totaal vermogen

17.3 kW

### Water

#### Water invoer CWI

3/4"

#### Druk

1.5-2.5 bar

#### Afvoer D

25mm

### Capaciteit

#### GN

10 - 1/1 Gastronom

### Algemene gegevens

#### Uitwendige afmetingen, hoogte

970 mm

#### Uitwendige afmetingen, breedte

890 mm

#### Uitwendige afmetingen, diepte

900 mm

#### Gewicht, netto

121.2 kg

#### Geleider afstand

60 mm

#### Binnen afmetingen, breedte

590 mm

#### Binnen afmetingen, diepte

503 mm

#### Binnen afmetingen, hoogte

680 mm

#### Energieverbruik, min, max

2.6 - 12 kW/h

### Optionele accessoires

- 2 RVS ROOSTERS 1/1GN PNC 921101
  - 2 RVS ROOSTERS 1/1GN met centraal T-profiel voor het ophangen van 2 stuks 1/2GN bakken in crosswise oven PNC 921106
  - KERNTEMPERATUURMETER voor convectie oven 6 1/1GN en 10 1/1GN PNC 921702
  - GELEIDERSET voor 1/1GN lekbak onder de convectie oven 6 1/1GN, 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 921713
  - ONDERSTEL voor crosswise oven 10 1/1GN PNC 922102
  - GELEIDERREK met 7 paar geleiders, voor onderstel van convectie oven 10 1/1GN PNC 922106
  - GELEIDERREK met 80mm geleider afstand voor 8x 1/1-65GN, voor electr. verwarmde convectie oven 10 1/1GN PNC 922115
  - BELADINGWAGEN voor convectie oven 10 1/1GN en blastchiller/blastfreezer 28/32kg PNC 922130
  - UITTREKBAAR SPUITPISTOOL, montage onder de oven 6 1/1GN, 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 922170
  - VETFILTER voor oven 10 1/1GN en 10 2/1GN PNC 922178
  - ROLL-IN REK SET voor oven 10 1/1GN, verbindingen tussen de geleiderrekken, rvs wielenset, bodemrail voor oven, losse duwbeugel (alleen 260706) PNC 922201
  - 2 OVEN FRITUUR MANDEN 1/1GN PNC 922239
  - RVS 1/1GN REK voor 8 kippen van 1,2 kg PNC 922266
  - KEBAB REK MET 6 KORTE PENNEN, voor 2/1GN lenghtwise en crosswise ovens PNC 922325
  - ROOKAPPARAAT voor plaatsing in de oven. PNC 922338
- Geschikt voor houtsplinters of kruiden



Convectie ovens Crosswise  
Convectie oven, Crosswise, Elektrisch, 10x 1/1-40GN

Het bedrijf behoudt het recht de producten te modificeren