

Konvektion CW 3 kantiner GN 2/3, elektrisk, temperatur från 50° till 250°C, timer från 0 till 120 minuter.

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



240036 (FCF02EV)

3 kantiner GN 2/3, elektrisk,
temperatur från 50° till 250°C,
timer från 0 till 120 minuter.
Inkluderat 1st GN 2/3 kantin
och 1st GN 2/3 galler

Kort specifikation

Pos.

Konvektionsugn med plats för 3 stycken GN2/3, för el-anslutning.

Ytterhölje, dörr, sidor och topp i rostfritt stål

Singelglaserad dörr med silikontätning

Ugnsutrymme med rundade hörn och intern belysning

Uppvärmning via bepansrade element placerade nära konvektionsenheten

Temperatur från +50°C till +250°C

Timer från 0 till 120 minuter; i slutet av den inställda tiden stängs automatiskt värmeelement och fläkt av och en ljudsignal notifierar användaren

Knapp för manuell insprutning av ånga

Avtagbara gejdor

Levereras med 1 GN-kantin (2/3) och 1 GN-galler (2/3)

Huvudfunktioner

- Uppfyller kraven för CE-märkning.
- Ställ kan enkelt tas ut utan specialverktyg.
- Ventilationssystem med flödeskanaler garanterar jämn tillagning av mat genom att optimera luftflödet och värmespridningen i hela ugnsutrymmet. Det gör det möjligt att tillaga olika livsmedel samtidigt utan överföring av lukt eller smak.
- Timer för att ställa in tillagningstiden, justerbar upp till 120 minuter eller kontinuerlig drift med ett akustiskt larm som indikerar när tiden är slut. Vid slutet av den inställda tiden slås fläkten och värmen av automatiskt.
- Idealisk för tillagning av kött, fisk, bakverk, grillad och gratinerad mat.
- Kontrollvred med följande funktioner: av/på läge, belysning, aktivering av fläkt för att starta upptining, temperaturreglering från 50°C till 250°C.
- Fläktdriven luftcirkulation medger konvektionstillagning vid lägre temperatur med jämnt resultat på tre ugnslyllor.
- Fläkten ger perfekt värmefördelning i skåpet.

Konstruktion

- Knapp för att kontrollera distributionen av ånga i kabinetten.
- Det härdade glasfönstret är utrustat med en silikonlist som är temperatur- och åldersbeständig.
- Ugnsutrymme i rostfritt stål och runda hörn.
- Ugnsyterpanel i rostfritt stål.
- En 60mm gejderställning levereras som standard.
- Matlagnings utrymme, gallerstöd, spridare, fläkt väggar och huvudkomponenter i 430 AISI rostfritt stål. Ugnsutrymmet har rundade hörn och inga skarvar för enkel rengöring.
- 4 gummifötter.

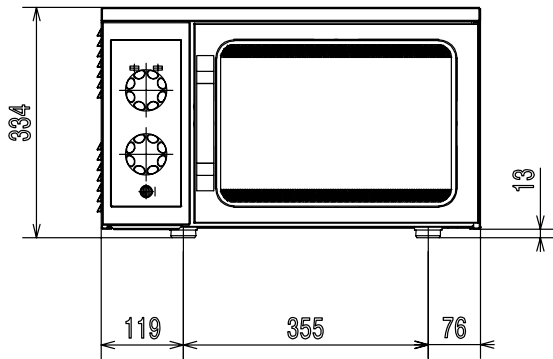
Övriga Tillbehör

- 2 styck GN 2/3 galler för FCF 2 (ugn med 3 galler) PNC 921049

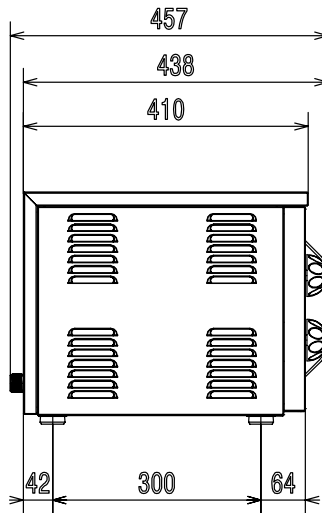
**3 kantiner GN 2/3, elektrisk, temperatur från 50° till 250°C,
timer från 0 till 120 minuter.**

Konvektion CW

Front

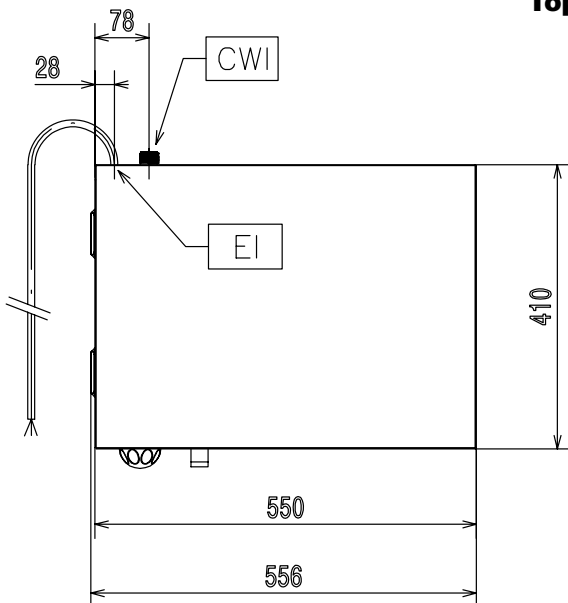


Sida



EI = Elektrisk anslutning

Topp



Elektricitet

Spänning:	
240036 (FCF02EV)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Anslutningseffekt:	2.6 kW

Kapacitet

Hyllkapacitet:	3
----------------	---

Viktig information

Ytermått, bredd	550 mm
Ytermått, höjd	334 mm
Ytermått, djup	410 mm
Antal hyllor:	3
Antal/typ av hyllor	3 - 2/3 Gastronorm
Gejderavstånd:	60 mm
Matlagning cykler - konvektion	250 °C
Fukreglering	x
Regenerering:	x