

## Konvektionsugn 6 kantiner GN 1/1, gas (EJ stadsgas), temperatur från 30°C till 300°C.

Produkt # \_\_\_\_\_

Modell # \_\_\_\_\_

Namn # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



240200 (FCF61G)

6 kantiner GN 1/1, gas (EJ stadsgas), temperatur från 30°C till 300°C. Inkluderat 1 fast gejderställ delning 60 mm med kapacitet för 6 st GN 1/1-40 mm höjd.

### Kort specifikation

#### Pos.

Konvektionsugn med plats för 6 GN-kantiner (1/1), för användning med naturgas eller gasol.

Ytterhölje, dörr, sidor och topp i rostfritt stål

Ugnsutrymme med gejdor och fläktar i rostfritt stål

Dörr med härdat glas och knapp för öppning och stängning

Ugnsutrymme med rundade hörn och intern belysning

Ventilationssystem "Flow Channel" ger optimerad värmedistribution

Uppvärmning via atmosfäriska brännare med tändsäkring

Pilotlåg och piezotändning

Elektromekanisk styrning

Temperatur justerbar från +30°C till +300°C

Timer från 0 till 120 minuter med ljudalarm

Fuktregering i 5 nivåer

Funktionell nivå: bas, manuell

Levereras med 1 gejderställning (60mm delning) för 6st GN-kantiner (1/1)

### Huvudfunktioner

- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Ställ kan enkelt tas ut utan specialverktyg.
- Max temperatur på 300 °C.
- Matlagningstermometer finns som tillbehör.
- Snabb kylning av ugnsutrymmet.
- Halogenbelysning och "korsvisa" kastrullstöd gör att man tydligt och utan hinder kan se produkterna som tillagas.
- 5-stegs fuktighetskontroll för att säkerställa perfekta bakverk och saftiga stekar.
- Uppfyller kraven i CE, VDE och DVGW för säkerhet.
- Perfekt jämnhet: garanterar perfekt jämn fördelning av värme genom hela ugnen.

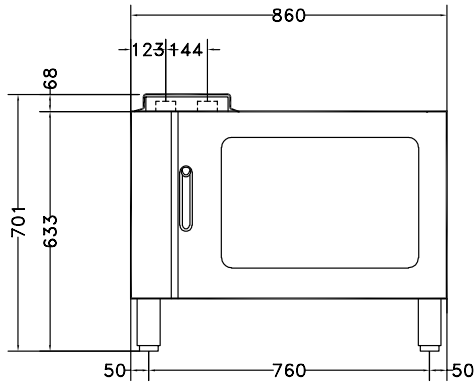
### Konstruktion

- Fötterna kan justeras i höjdlid.
- Tillgång till alla komponenter framifrån.
- Ugnsutrymme i rostfritt stål och runda hörn.
- Extern åtkomstlucka för elektriska anslutningar.
- Alla anslutningar har gjorts på vänster sida under ugnen.
- Inbyggt dräneringsavlopp.

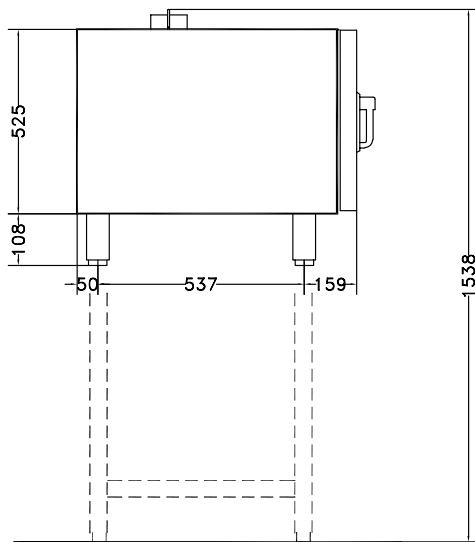
**Övriga Tillbehör**

- 2 styck rostfria galler GN 1/1  PNC 921101
- 2 styck galler för GN 1/2 kantiner  PNC 921106
- Vattenavhårdare  PNC 921305
- Rengöringsset för vattenavhårdare  PNC 921306
- Skorsten till gasugn 10 GN 1/1 och 2/1  PNC 921701
- Instickstermometer till ugn 6 GN 1/1 och 10 GN 1/1. OBS! Skall beställas samtidigt som ugnen, MÅSTE fabriksmonteras !!  PNC 921702
- GN 1/1 gejderset för droppskål (kantin ingår ej)  PNC 921713
- 2st galler GN 1/1 för 1,2kg hela kycklingar (8st per galler)  PNC 922036
- Stativ till ugn 6 GN 1/1  PNC 922101
- Gejderset för stativ till ugn 6 GN 1/1  PNC 922105
- Fötter för 6&10 GN 1/1 och 10 GN 2/1 ugnar  PNC 922127
- Handdusch med automatisk återgång  PNC 922170
- Utvändigt handduschset  PNC 922171
- Fettfilter för ugn 6 GN 1/1  PNC 922177
- 2st stekorgar för ugn  PNC 922239
- Galler GN 1/1 för 8 hela kycklingar (1,2 kg styck)  PNC 922266
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för Konvektion/Smart Steam (CW)  PNC 922325
- Bleck för grillspett  PNC 922326
- Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar  PNC 922338

**Front**



**Sida**



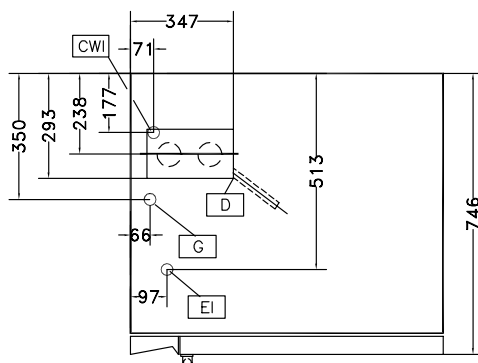
**CW11** = Kallvatten                      **G** = Gasanslutning

**CW12** = Kallvatten 2

**D** = Avlopp

**EI** = Elektrisk anslutning

**Topp**



**Elektricitet**

Spänning:	
240200 (FCF61G)	220-230 V/1 ph/50 Hz
Anslutningseffekt:	0.35 kW

**Gas**

Gas, effekt:	28976.5 Btu/h (8.5 kW)
--------------	------------------------

**Kapacitet**

Hyllkapacitet:	6
----------------	---

**Viktig information**

Ytermått, bredd	860 mm
Ytermått, höjd	701 mm
Ytermått, djup	746 mm
Funktionsnivå	Basic
Typ av hyllor	1/1 Gastronorm
Gejderavstånd:	60 mm
Matlagning cykler - konvektion	300 °C
Uppvärmningstid (varmluft cykel):	215°C / 350s.