

Konvektionsugn 20 kantiner GN 1/1, elektrisk, temperatur från 30°C till 300°C.

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



240208 (FCF201E)

20 kantiner GN 1/1, elektrisk, temperatur från 30°C till 300°C. Inkluderat 1 roll-in kassett delning 60 mm med kapacitet för 20 st GN 1/1-40 mm höjd.

Kort specifikation

Pos.

Konvektionsugn med plats för 20 GN-kantiner (1/1), för el-anslutning.

Ytterhölje, dörr, sidor och topp i rostfritt stål

Ugnsutrymme med gejdor och fläktar i rostfritt stål

Dubbelglaserad dörr med härdat glas och knapp för öppning och stängning

Ugnsutrymme med rundade hörn och intern belysning

Ventilationssystem Flow Channel för optimerad värmedistribution

Uppvärmning via incoloy-bepansrade element placerade på konvektionsenheten

Elektromekanisk styrning

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

Timer från 0 till 120 minuter med ljudalarm

Fuktreglering i 5 nivåer

Funktionell nivå: bas, manuell

Levereras med 1 gejderställning (60mm delning) för 20st 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-steps 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 höjddled.
- Tillgång till alla komponenter framifrån.
- Ugnsutrymme i rostfritt stål och runda hörn.
- Dubbelglasdörr i härdat glas.
- Extern åtkomstlucka för elektriska anslutningar.
- Alla anslutningar har gjorts på vänster sida under ugnen.
- Inbyggt dräneringsavlopp.

Medföljande tillbehör

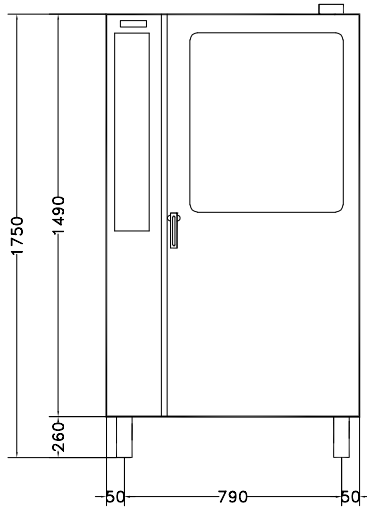
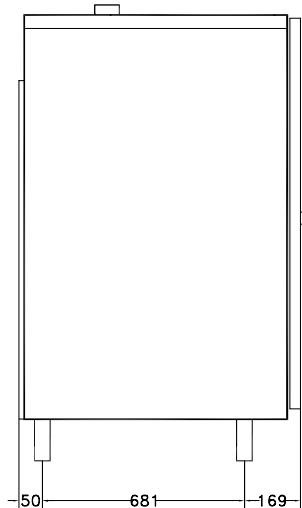
- 1 av Roll-in kassett delning 60mm till ugn 20 GN 1/1 PNC 922203

Övriga Tillbehör

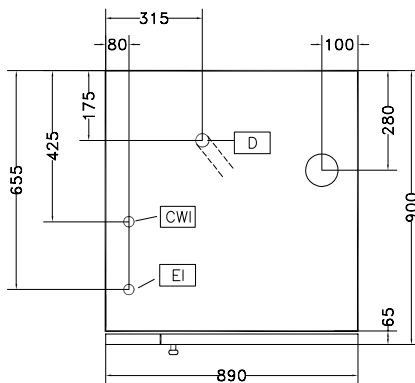
- 2 styck rostfria galler GN 1/1 PNC 921101
- 2 styck galler för GN 1/2 kantiner PNC 921106
- Vattenavhårdare PNC 921305
- Rengöringsset för vattenavhårdare PNC 921306
- Fettfilter till gasugn 10 GN 1/1 och 2/1, gasugn 20 GN 1/1 och 2/1 PNC 921700
- Instickstermometer till ugn 20 GN 1/1 och GN 2/1. OBS! Skall beställas samtidigt som ugnen, MÅSTE fabriksmonteras !! PNC 921704
- Vagn för roll-in kassett till ugn 20 GN 1/1 PNC 922132
- Stativ för roll-in kassett till ugn 20 GN 1/1 PNC 922141
- Termohuv för mobilt stativ för roll-in kassett till FCV 20 GN 1/1 PNC 922149
- Utvändigt handduschset PNC 922171
- Roll-in kassett delning 60mm till ugn 20 GN 1/1 PNC 922203

- Roll-in kassett delning 80mm till ugn 20GN 1/1 PNC 922205
- 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

Konvektionsugn 20 kantiner GN 1/1, elektrisk, temperatur från 30°C till 300°C.

Front

Sida


- CW11** = Kallvatten
CW12 = Kallvatten 2
D = Avlopp
EI = Elektrisk anslutning

Topp

Elektricitet

Spänning:	
240208 (FCF201E)	380-400V/3N ph/50 Hz
Extra:	1 kW
Anslutningseffekt:	34.5 kW

Kapacitet

Hyllkapacitet:	20
----------------	----

Viktig information

Ytermått, bredd	890 mm
Ytermått, höjd	1700 mm
Ytermått, djup	900 mm
Höjjustering:	80/0 mm
Funktionsnivå	Basic
Typ av hyllor	1/1 Gastronorm
Gejderavstånd:	60 mm
Matlagning cykler - konvektion	300 °C
Invändiga mått, bredd:	590 mm
Invändiga mått, djup:	503 mm
Anslut till diskmaskin	1350 mm

Konvektionsugn
 20 kantiner GN 1/1, elektrisk, temperatur från 30°C till 300°C.

Företaget förbehåller sig rätten att göra ändringar i de produkter utan föregående meddelande.