


260635 (ECD061L)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, sin sistema de limpieza automático integrado

260655 (ECD061R)

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, sin sistema de limpieza automático integrado, puerta con bisagra a la derecha

Descripción

Artículo No. _____

Horno compacto de convección eléctrico, 6x1/1GN, con vapor directo y 11 niveles de humedad, sin sistema de limpieza automático integrado

- Horno convección de vapor directo: 90% de saturación de vapor
- Ciclos de cocción: aire caliente (max 280° C) combinado con 11 niveles diferentes de humedad, desde dorar hasta hornear y cocinar al vapor
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases
- 3 niveles de velocidad del ventilador
- Puerta de doble cristal que se mantiene fría en su parte exterior y que incorpora una bandeja para recoger el exceso de condensación evitando de mojar el suelo
- Iluminación halógena cámara de cocción
- Puerta, panel frontal e interior en acero inoxidable AISI 304
- Se suministra con estructura de bandejas 1/1GN, paso de 30mm.

Aprobación: _____

Características técnicas

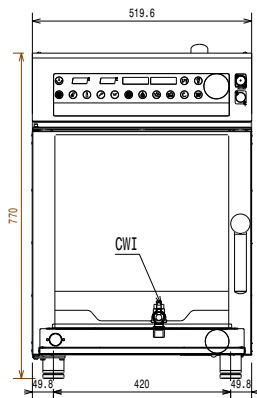
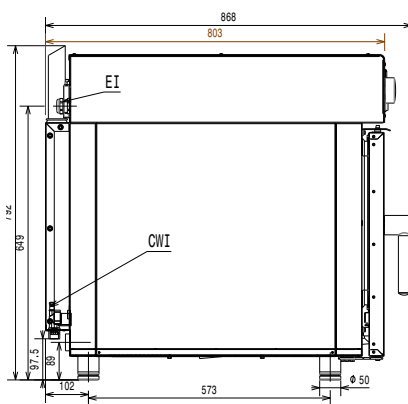
- Ciclo a convección (max. 280 °C) ideal para cocciones con bajo nivel de humedad. Humidificación automática (11 niveles de humedad) para la generación de vapor:
 - 0 = no humedad (para dorar, gratinar, hornear y para comida pre-cocinada)
 - 1-2 = baja humedad (para pequeñas raciones de carne o pescado)
 - 3-4 = humedad medio-baja (para grandes piezas de carne, pollo asado y para fermentar)
 - 5-6 = humedad media (para verduras y un primer nivel de asado de carne)
 - 7-8 = humedad medio-alta (para guisados de verduras)
 - 9-10 = humedad (para carnes y patatas).
- Programabilidad: se pueden programar hasta 99 recetas, guardarlas en la memoria del horno y replicarlas en cualquier momento. Están disponibles cocciones de 9 fases.
- Válvula que controla electrónicamente la extracción de exceso de humedad para conseguir unos resultados extra crujientes.
- Eco-Delta: la temperatura de la cámara de cocción es mayor que la temperatura del centro corazón del producto de acuerdo a un diferencial marcado. Según sube la temperatura corazón, sube la temperatura de la cámara.
- Programabilidad: hasta 99 recetas de cocción. Disponibles cocciones de 9 fases.
- Activación manual y automática de enfriamiento rápido de la cámara.
- Puerto USB: para la descarga de datos HACCP, y para subir/descargar recetas.
- Certificación de resistencia al agua IPX4.

Construcción

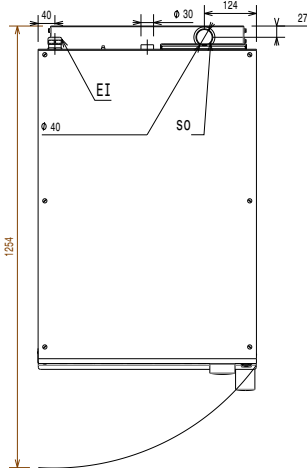
- Puerta con doble panel de cristal térmico que integra un canal de aire fresco entre el marco, para enfriar el panel exterior de la puerta. Hojas batientes entre el doble cristal de la puerta para su fácil limpieza.
- Cámara de cocción con ángulos redondeados sin juntas para facilitar la limpieza.
- Fácil acceso a los principales componentes desde el panel frontal.

accesorios opcionales

- Pareja de rejillas inox GN1/1 PNC 922017
- 1 rejilla de 1/2 GN para pollos enteros (4 por rejilla de 1,2kg. cada uno) PNC 922086
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239
- Rejilla para pollos GN1/1 (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266
- BASE SOPORTE PARA HORNOS COMPACT EN TORRE PNC 922368
- BASE ABIERTA PARA HORNO COMPACT 6GN1/1 PNC 922369
- GUÍAS PARA BANDEJAS PARA BASE ABIERTA HORNO COMPACT 6GN1/1 PNC 922370
- KIT TORRE PARA HORNOS COMPACT 6GN1/1 PNC 922371
- GRIFO DUCHA EXTERNO PARA HORNO COMPACT 6GN1/1 PNC 922372
- Sonda de 1 sensor para horno compact 6GN1/1 PNC 922373
- PUERTA CON BISAGRA A LA DERECHA - HORNO COMPACT 6GN1/1 (sólo para 260635) PNC 922374
- KIT APERTURA PUERTA EN DOS TIEMPOS - HORNO COMPACT 6GN1/1 PNC 922377
- KIT PARA FILTRO DE AIRE FRONTAL - HORNO COMPACT 6GN1/1 PNC 922379
- Recipiente anti-adherente universal GN1/1 h=20mm PNC 925000
- Recipiente anti-adherente universal GN1/1 h=40 mm PNC 925001
- Recipiente anti-adherente universal GN1/1 h=60 mm PNC 925002
- Plancha ranurada de marcado, para hornos GN1/1 PNC 925003
- Parrilla de aluminio para marcar - GN1/1 PNC 925004
- Plancha para 8 huevos fritos GN1/1 PNC 925005
- Bandeja plana de panadería con 2 bordes GN1/1 PNC 925006
- Bandeja de panadería para baguette GN1/1 PNC 925007
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=20mm PNC 925009
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=40mm PNC 925010
- Recipiente universal antiadherente GN1/2 h=60mm PNC 925011

Alzado

Lateral


D = Desagüe
EI = Conexión eléctrica

Planta


Eléctrico

Suministro de voltaje

260635 (ECD061L)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
260655 (ECD061R)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potencia instalada: 6.9 kW

Se requiere interruptor de circuito

Agua

Conexión de entrada de agua "CW"

Dureza total: 5-50 ppm

Presión: 1.5-4.5 bar

Desagüe "D": 40mm

Electrolux recomienda el uso de agua tratada, basándose en tests de las condiciones específicas del agua.

Ver manual de usuario para información detallada de la calidad del agua.

Instalación

Distancia: 5 cm lado derecho y parte posterior.

Distancias sugeridas para el acceso de servicio: 50 cm lado izquierdo.

Capacidad

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Capacidad máxima de carga: 12 kg

Info

Dimensiones externas, ancho 519 mm

Dimensiones externas, alto 770 mm

Dimensiones externas, fondo 803 mm

Peso del paquete 85 kg

Volumen del paquete 0.66 m³