

EasySteamPlus 6 GN 1/1 galler, EasySteamPlus Kombiugn, gas, TOUCH panel

Produkt # _____

Modell # _____

Namn # _____

SIS # _____

AIA # _____



237700 (FCZ061GTG)

6 GN 1/1 galler, EasySteamPlus Kombiugn, gas, TOUCH panel, 3 lägen (automatisk, manuell, program), programmeringsbar, Lambda sensor för exakt fuktighetskontroll, automatisk rengöring, inkl. handdusch, gejderkassett

Kort specifikation

Pos.

EasySteamPlus kombiugn med plats för 6 GN-kantiner (1/1), för användning med naturgas. Försedd med touch-screen kontrollpanel (med 30 språk) och dedikerad ånggenerator för en garanterad kontinuerlig tillförsel av ånga.

Dörr med dubbla termoglas sänker yttertemperaturen

Gasbrännare med hög effektivitet och låga utsläpp

Utrustad med droppskydd för uppsamling av kondens, vilket förhindrar våta golv

Fuktighetskontroll med Lambda sensor för ett konsekvent resultat oavsett matmängd

Ånggeneratoren producerar bara ånga när det är nödvändigt och tar därmed hänsyn till fuktavgivningen från maten

Luftströmningssystemet ger jämn distribution av värmen i ugnen

Inbyggd automatiskt rengöringssystem med 4 automatiska förinställda cykler

Rengöringsfunktioner kan ställas in för att spara energi (skippa lufttorkning), vatten (minska vattenförbrukningen) och sköljmedel (skippa sköljmedel)

3 tillagningsprogram: Manuell (egna inställningar), Automatisk - (Välj kategori och typ av mat), Program (spara upp till 1000 recept)

Recept kan sparas i ett USB-minne som sedan kan användas i andra ugnar

Fläkthastighet: Halvfart, helfart och Hold (t.ex. för varmhållning)

Temperaturangivare med 6 mätpunkter

Automatisk förvärmning och nedkyllning

Integrerad handdusch

Halogenbelysning i ugnsutrymme

Levereras med 1 gejderställning för 6 GN1/1 (65mm delning)

Huvudfunktioner

- Vägled avkalkningsfunktion för att leda användaren under ånggenerators avkalkningsprocess.
- Försedd med gejderställning 1/1GN, 65mm mellanrum mellan gejdor
- Fuktighetskontroll med Lambda sensor: kontrollerar och visar den exakta procentuella (i helta) mängden av fuktighet i den varma luften som cirkulerar i ugnen under kombi- och återupphettningläget. Lambda sensorn mäter fysiskt den reella fuktighetsgraden inuti ugnsutrymme och justerar mängden fukt i enlighet med det inställda värdet. Även under varmluftsläget är det möjligt att hantera den oönskade fukt som skapas av maten under tillagning.
- Automatiskt inbyggt rengöringssystem: 4 olika rengöringsprogram anpassade efter ugnens rengöringsbehov.
- Jämnt tillagningsresultat: färsk luft tas in från utsidan med hjälp av den patenterade bifunktionell fläkt, som samtidigt blåser ut den förvärmade luften i ugnsutrymme, vilket garanterar en jämn fördelning av värmen under tillagningsprocessen.
- MultiTimer-funktion underlättar hantering och övervakning av flera parallella tillagningar. Upp till 70 MultiTimer program kan lagras.
- Automatiskt läge: Välj familj och typ av livsmedel, så väljer ugnen automatisk rätt temperatur och tid för tillagning. Det finns tre automatiska specialprogram: -Låg temperatur (LTC) som minimerar yktförlust och maximerar kvaliteten på stora köttbitar. -Återuppvärmning: effektiv och snabb uppvärmning av kyld mat utan att torka ut den. -Jäsningssystem: air-o-clima-funktion som ger perfekta jäsförhållanden.
- Programläge: Upp till 1 000 recept kan lagras i ugnens minne, så att samma recept kan återskapas flera gånger. Tillagningsprogram i upp till 16 steg är möjligt.
- Manuellt läge: traditionell tillagning genom manuell inställning av parametrar. Traditionella tillagningsprogram: - Konvektionsprogram, tillagning med torr varmluft (max. 300 °C): perfekt för tillagning med låg luftfuktighet. - Ångprogram med låg temperatur (max. 100 °C): perfekt för sous-vide (vakuumpackning), uppvärmning och skonsam tillagning. -Ångprogram (100 °C): skaldjur och grönsaker. -Ånga med hög temperatur (max. 130 °C). - Kombinationsprogram (max. 250 °C): Kombinera konvektionsvärme och ånga för att skapa en tillagningsmiljö med kontrollerad luftfuktighet, påskynda tillagningen och behålla matvarans saftighet och storlek.
- 6-punkts kärntemperaturgivare. Mäter alltid lägsta temperatur.
- Variabel fläkthastighet; Full, och halv fläkthastighet för försiktig tillagning som bageri, och pulsventilation för bakning och lågtempererad tillagning. Pulsfunktionen passar även perfekt för varmhållning av mat i slutet av tillagningscykeln.
- Program med reducerad effekt. Spar energiåtgång.
- USB-port.
- Övervakning av tillagningsparametrar. Data lättillgänglig för HACCP-kontroll. Kan laddas ned via USB-port
- Extra tunn kärntemperaturgivare anpassad för sous vide produkter samt mindre stycken mat. (Tillbehör kopplas via USB-port.)
- "Gör det till min-funktion" där användaren kan skraddarsy alla huvudgränssnitt samt blockera borttagning av sparade program.

Konstruktion

- Kapslingsklass IPX5, för enkel rengöring.
- Konstruerad i 304 AISI rostfritt stål.
- Ugnsutrymme utan skarvar med runda hörn för enkel rengöring.
- Dörr med dubbla termoglas. Invändigt glas med gångjärn på dörren för enkel rengöring.
- Fällbar frontpanelen för enkel åtkomst vid service av huvudkomponenter.
- Integrerad sprayslang inkluderas.

Medföljande tillbehör

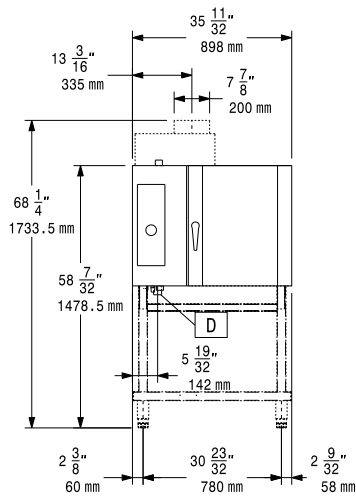
- 1 av Kontrollpanel filter för 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922246

Övriga Tillbehör

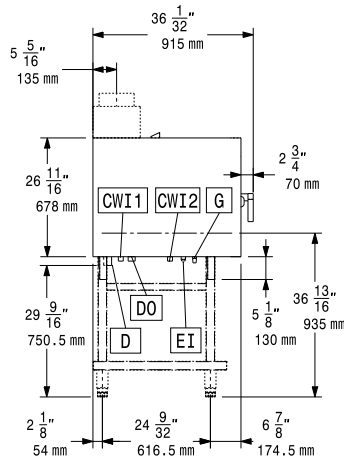
- Ventilationskåpa utan fläkt för 6&10 GN 1/1 ugnar PNC 640791
- Ventilationskåpa med fläkt för 6&10 GN 1/1 ugnar PNC 640792
- Ventilationskåpa med fläkt & luftfilter (reducerar 85-90% av luften). Kondenserar ånga. Kräver ingen extern anslutning. För 6 och 10 GN 1/1 ugnar. PNC 640797
- - NOT TRANSLATED - PNC 920002
- - NOT TRANSLATED - PNC 920003
- Vattenavhårdare PNC 921305
- Rengöringsset för vattenavhårdare PNC 921306
- Hjul för stativ till 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922003
- Vagn för 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922004
- Gejderkassett med hjul för 6 GN 1/1, 65mm-delning PNC 922005
- Gejderkassett med hjul för 5 GN 1/1, 80mm-delning PNC 922008
- 4st justerbara fötter för 6 och 10 GN ugnar vid installation på bänk PNC 922012
- 2st GN 1/1 rfr galler AISI 304 PNC 922017
- Gejderset för stativ till 6 och 10 GN 1/1 PNC 922021
- 2st galler GN 1/1 för 1,2kg hela kycklingar (8st per galler) PNC 922036
- Bakplåtsställning med hjul för 6 GN 1/1, 80mm-delning (5 gejder). Bakplåtar 400x600mm kan användas. PNC 922065
- Handtag och skenor för gejderkassett till 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922074
- Galler GN 1/1 för 4 styck hela kycklingar (1,2 kg styck) PNC 922086
- Extern anslutning för disk och sköljmedel PNC 922169
- Utvändigt handduschset PNC 922171
- Fettfilter för ugn 6 GN 1/1 PNC 922177
- Stativ med gejderset för 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922195
- Korg för diskmedelsbehållare - väggmonterad PNC 922209
- Hållare för rengöringsmedel, monteras på öppet benstativ PNC 922212
- Underskåp med gejderset till 6 & 10 GN1/1 ugnar LW. PNC 922226
- Värmeunderskåp med gejderset för 6 & 10 GN1/1 ugnar LW. PNC 922232
- KONDENSERINGSENHET FÖR GASUGNAR LW PNC 922235
- 2st stekkorgar för ugn PNC 922239

- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 placerad på 6 GN 1/1 PNC 922244
- Värmeskydd för stackade ugnar 6 GN 1/1 placerad på 10 GN 1/1 PNC 922245
- Kontrollpanel filter för 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922246
- Värmeskydd för 6 GN 1/1 ugn PNC 922250
- Kit för 2-steps öppning för ugnsdörr PNC 922265
- Galler GN 1/1 för 8 hela kycklingar (1,2 kg styck) PNC 922266
- Kit integrerat HACCP för ugnar PNC 922275
- Kit för konvertering från naturgas till LPG PNC 922277
- Kärntermometer, extra tunn, till ugn med USB-port för sous-vide. Brukas till EasySteamPlus ugn med mjukvara version 4.10. PNC 922281
- Bakplåtsställningskit för 6 GN1/1 ugnar PNC 922282
- Kit för avlopp 6&10 GN 1/1, 10 GN 2/1 ugnar, diameter 50mm PNC 922283
- Gejderset för bakplåtar (400x600mm) för stativ 6 och 10 GN 1/1 ugnar PNC 922286
- Fettuppsamlare (bricka och vagn) PNC 922287
- Stackningskit för gasugn 6 GN 1/1 placerad på gasugn 6 eller 10 GN 1/1 (inkl.extern anslutning för disk och sköljmedel) PNC 922318
- KIT FÖR UTSVÄNGDA FÖTTER PNC 922320
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 100 mm djup PNC 922321
- Vagn för mobil gejderkassett, stackade ugnar (behövs för nedre ugnen) PNC 922323
- Kit med bleck och 4 långa grillspett PNC 922324
- Bleck för grillspett PNC 922326
- 4 långa grillspett PNC 922327
- Bleck för fettuppsamling med tömningsventil, 40 mm djup PNC 922329
- Förhöjningsstativ till stackade ugnar 2x6 GN 1/1, samt för ugnar 6 GN 1/1 med ventilationskåpa. Höjd 250 mm PNC 922330
- Stativ till stackade ugnar 2x6 GN 1/1, med hjul, höjd 250 mm PNC 922331
- Hjul för stackade ugnar 2 x 6 GN 1/1 eller 6 GN 1/1 på 10 GN1/1 PNC 922333
- Rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338
- Vattenfilter för ugnar - 2 membran PNC 922342
- Omvänt osmotiskt filter för ugnar - 2 membran PNC 922343
- SKORSTENS ADAPTER PNC 922346
- Kit för kontrollera ventil EN1717 PNC 922347
- Hängkrok med flera användningsområden PNC 922348
- Stackningskit för ugn 6 el 10 GN på Crosswise Blastchiller 5 GN (110781) PNC 922363
- Slät bakplåt med 2 kanter GN 1/1 PNC 925006

Front

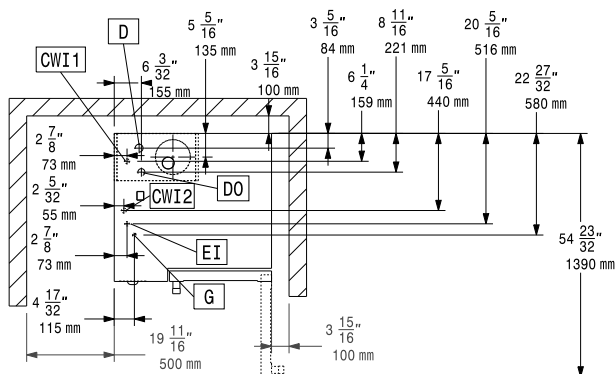


Sida



- CWI1** = Kallvatten **EI** = Elektrisk anslutning
CWI2 = Kallvatten 2 **G** = Gasanslutning
D = Avlopp
DO = Overflow dräneringsrör

Topp



Elektricitet

Spänning:
237700 (FCZ061GTG) 220-230 V/1 ph/50/60 Hz
Circuit breaker required

Gas

ISO 7/1 gasanslutning diameter: 1/2" MNPT
Naturgas
Pressure: 7" w.c. (17.4 mbar)
Ånggenerator: 10 kW
Värmelement: 34090 BTU/h (10 kW)
Total värmekapacitet: 0 BTU/h (17 kW)

Vatten

Vattenintag "CW" anslutning: 3/4"
Vattenintag "FCW" anslutning: 3/4"
Total hardness: 5-50 ppm
Tryck: 1-2.5 bar
Tryck: 15-36 psi (1-2.5 bar)
Avlopp "D": 1"1/4

Installation

Clearance: Clearance: 5 cm rear and right hand sides.
Rekommenderad distans för service access: 50 cm left hand side.

Kapacitet

Electrolux rekommenderar användandet av behandlat vatten, baserat på testandet av specifika vattenförhållanden.
 Vänligen se handboken för detaljer information gällande vattenkvalitet.

GN: 6 - 1/1 Gastronorm
Max lastkapacitet 30 kg

Viktig information

Nettovikt: 146 kg
Fraktvikt: 153 kg
Frakthöjd: 1060 mm
Fraktbredd: 980 mm
Fraktdjup: 950 mm
Fraktvolym: 0.99 m³