

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

Pilotlåga och piezotändning

Elektromekanisk styrning

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

Timer från 0 till 120 minuter med ljudalarm

Fukreglering i 5 nivåer

Funktionell nivå: bas, manuell

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

Huvudfunktioner

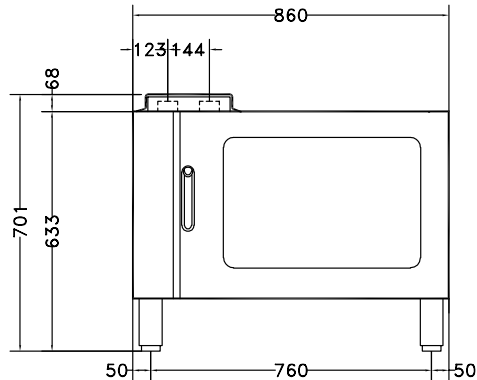
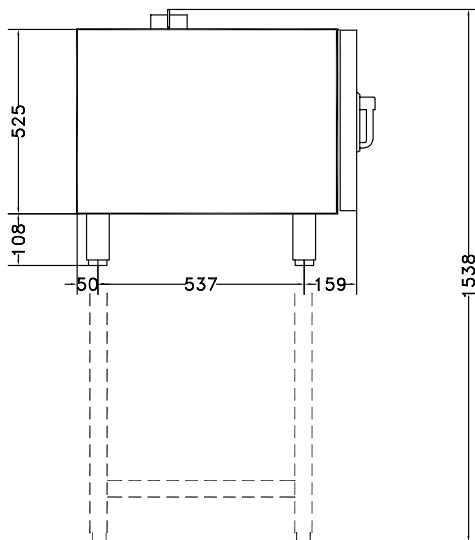
- IPX4-intyg för vattentålighet.
- Ställ kan enkelt tas ut utan specialverktyg.
- Max temperatur på 300 °C.
- Matlagningstermometer finns som tillbehör.
- Snabb kylning av ugnsutrymmet.
- Halogenbelysning och "korsvisa" kastrullstöd gör att man tydligt och utan hinder kan se produkterna som tillagas.
- 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

- 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
- Automatisk vattenavhårdare för kombiugn PNC 921305
- Rengöringsset för avhårdare (PNC 921305) 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
- Kycklinggaller, 2 st, plats för 8 hela kycklingar/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
- Sidomonterad handdusch för 260705, 260706 och 260708 PNC 922171
- Fettfilter för ugn 6 GN 1/1 PNC 922177
- Fritöskorgar, 2 st GN 1/1 för ugnar PNC 922239
- Kycklinggaller GN1/1 för 8st hela kycklingar à 1,2kg. PNC 922266
- Kit med bleck och 6 korta grillspett för aos och konvektion CW PNC 922325
- Bleck för grillspett PNC 922326
- Volcano-rök - passar alla kombi- o konvektionsugnar PNC 922338

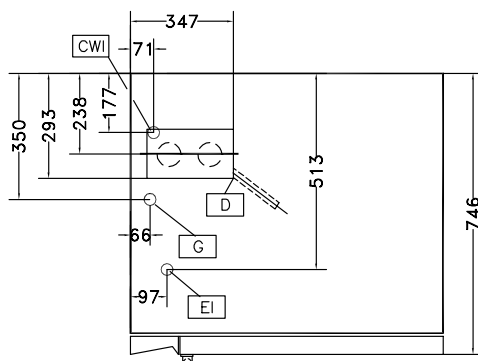
Front

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:

8.5 kW

Kapacitet

Hyllkapacitet:

6

Viktig information

Ytermått, bredd

860 mm

Ytermått, höjd

701 mm

Ytermått, djup

746 mm

Nettovikt:

92.1 kg

Funktionsnivå

Basic

Typ av hyllor

1/1 Gastronorm

Gejderavstånd:

60 mm

Matlagning cykler - konvektion

300 °C

Uppvärmningstid (varmluft cykel):

215°C / 350s.