



Electrolux

convección crosswise
Horno Convección a gas, 20
GN2/1

ARTÍCULO # _____

MODELO # _____

NOMBRE # _____

SIS # _____

AIA # _____



Electrolux



convección crosswise

Horno Convección a gas, 20 GN2/1

260704 (FCG202)

Horno convección gas
20x2/1GN, tipo cross

Descripción

Artículo No.

Exterior en acero inox. AISI 304, con juntas sin costuras en cavidad. Puerta doble de cristal templado. Luz interior. Sistema de canales de aire. Ciclo de limpieza semi-automático. Quemador atmosférico. Ciclos de cocción: convección, convección/humidificación. Temperatura max. 300°C. Nivel funcional: base, manual. Rejilla a lo ancho adecuada para 20x2/1GN or 40x1/1GN. 1 rejilla, 60mm, 2 lados deslizantes.

Aprobación: _____

Características técnicas

- Resistencia al agua IPX4.
- Los soportes de las guías se pueden mover fácilmente sin necesidad de utilizar herramientas.
- Sistema único del flujo del aire que garantiza una perfecta distribución del calor por toda la cámara del horno.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Sonda de temperatura corazón del alimento disponible como accesorio.
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales (crosswise) que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Humidificador con 5 niveles para garantizar una pastelería perfecta y unos asados suculentos.
- En conformidad con las normativas de seguridad CE, VDE y DVGW.

Construcción

- Patas regulables en altura.
- Acceso a todos los componentes desde la parte frontal.
- Cavidad del horno en acero inoxidable con los ángulos redondeados.
- Puerta de doble cristal templado.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Drenaje integrado.

convección crosswise
Horno Convección a gas, 20 GN2/1

accesorios incluidos

- 1 de Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204

accesorios opcionales

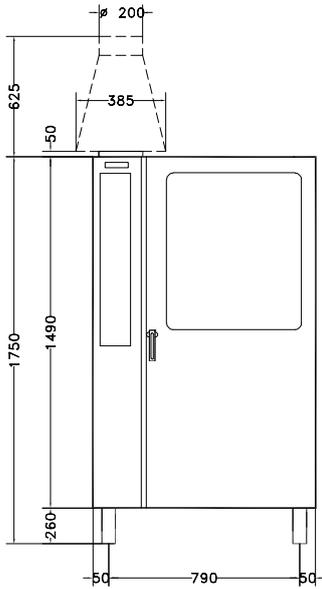
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305
- Descalcificador resina PNC 921306
- Filtro de grasa para hornos a gas 10 y 20 - 1/1 y 2/1GN (se necesitan 2 filtros para los hornos de 20 bandejas) PNC 921700
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704
- Interruptor de tiro para hornos gas 20 GN 2/1 PNC 921712
- Carro para estructuras 20x2/1GN PNC 922134
- Base para estructuras 20x2/1GN PNC 922142
- Ducha vista PNC 922171
- Soporte bandejas pastelería PNC 922173
- Pareja de rejillas acero AISI 304 2/1GN PNC 922175
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 60 PNC 922204
- Estructura roll-in para 20 2/1 GN, paso 80 PNC 922206
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos PNC 922325
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326
- 6 espetones cortos (para el soporte 922326) PNC 922328
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido PNC 922338



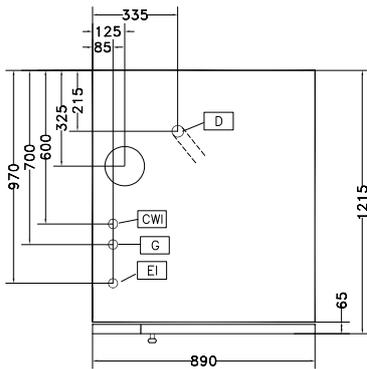
Electrolux

convección crosswise Horno Convección a gas, 20 GN2/1

Alzado

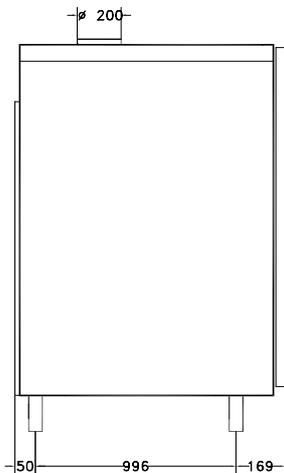


Planta



- CW11 = entrada de agua fría
- CW12 = entrada de agua fría 2
- D = desagüe
- EI = conexión eléctrica
- G = conexión de gas

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

260704 (FCG202) 220-230 V/1N ph/50 Hz

Auxiliar: 1 kW

Potencia instalada: 1 kW

Gas

Potencia gas: 170450 Btu/h (50 kW)

Capacidad

Número de niveles: 20

Info

Dimensiones externas, alto 1700 mm

Dimensiones externas, ancho 890 mm

Dimensiones externas, fondo 1215 mm

Peso neto 311.8 kg

Ajuste de alto 80/0 mm

Nivel funcional Basic

Tipo de rejillas 2/1 Gastronorm

Paso entre guías: 60 mm

Ciclos de cocción - aire-convección 300 °C

Dimensiones internas, ancho: 590 mm

Dimensiones internas, fondo: 760 mm

Dimensiones internas, alto: 1350 mm

convección crosswise
Horno Convección a gas, 20 GN2/1

La Empresa se reserva el derecho de modificar especificaciones sin previo aviso

