



# Electrolux

## convección crosswise Horno Convección eléctrico, 20 GN2/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



convección crosswise

Horno Convección eléctrico, 20 GN2/1

260709 (FCE202)

Horno convección eléctrico  
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.

### 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.

Aprobación:

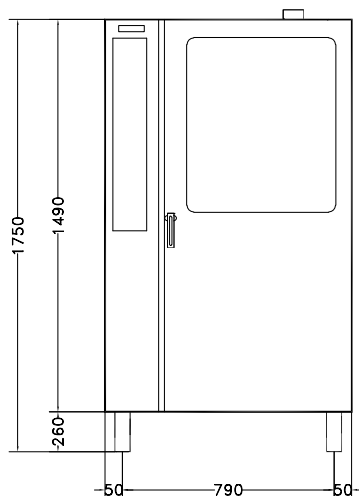
**accesorios incluidos**

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

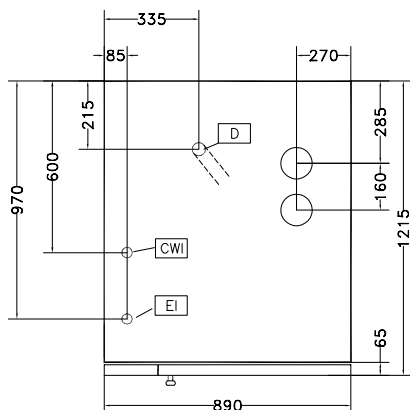
**accesorios opcionales**

- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305  
☐
- Descalcificador resina PNC 921306  
☐
- Kit sonda para hornos 20x1/1 y 2/1GN PNC 921704  
☐
- 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  
☐
- 2 filtros de grasa para hornos 20x1/1 y 2/1GN, hornos mixtos (gas y eléctricos) y hornos convección (eléctricos) PNC 922179  
☐
- 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  
☐

Alzado

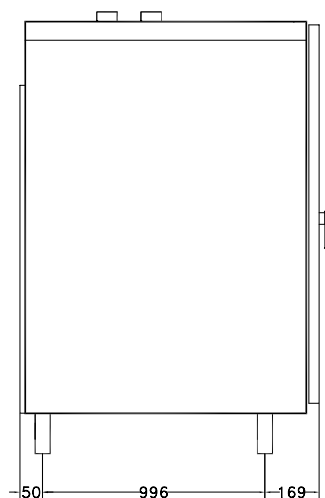


Planta



CWI1 = entrada de agua fría  
CWI2 = entrada de agua fría 2  
D = desagüe  
EI = conexión eléctrica

Lateral



### Eléctrico

|                       |                   |
|-----------------------|-------------------|
| Suministro de voltaje |                   |
| 260709 (FCE202)       | 400 V/3N ph/50 Hz |
| Auxiliar:             | 1 kW              |
| Potencia instalada:   | 48.9 kW           |

### Capacidad

|                    |    |
|--------------------|----|
| Número de niveles: | 20 |
|--------------------|----|

### Info

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| Dimensiones externas, alto          | 1700 mm        |
| Dimensiones externas, ancho         | 890 mm         |
| Dimensiones externas, fondo         | 1215 mm        |
| Peso neto                           | 271.4 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        |