

Electrolux konveksiyon fırınlar

Konveksiyon fırın - 10xGN1/1

Electrolux konveksiyon fırın yelpazesi bir yandan yüksek bir performans ve eşit pişirmeyi garanti ederken öte yandan enerji tüketimini çok düşük düzeyde tutar. Bu fırınların kullanımı çok kolaydır. 22 farklı fırının içinden seçim yapma olanağının yanı sıra geniş bir aksesuar seçeneği tüm mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarına cevap verir. Bu sayfada ayrıntılarını inceleyeceğimiz fırınlar 10 tepsilik, elektrikli ve gazlı modellerdir.



260706 with base

MONTAJI KOLAY

- Elektrik bağlantıları için kapaklı özel bölme.
- Yüksekliği ayarlanabilen ayaklar.
- Tüm bağlantılar fırının alt, sol tarafındadır.

TEMİZLİĞİ KOLAY

- Fırının dış yüzeyi 304 AISI paslanmaz çeliktir; fırın kabininin içinde pislik toplanabileceği ek yeri yoktur.
- Suya karşı elektrik korunma sınıfı IPX4'dür.
- İç raflar herhangi bir alet olmadan yerlerinden kolayca çıkarılır.
- Entegre drenaj deliği.

KULLANIMI KOLAY

- Maksimum fırın iç sıcaklığı 300°C'dir.
- Sonda termometre opsiyonel aksesuar olarak mevcuttur.
- Fırının iç haznesini hızlı soğutma imkanı.
- Fırının halojen lambası ve tepsilerin kısa kenarlarından rafa yerleştirilmesi, pişen ürünlerin rahatça görülmesine imkan verir.
- Gelişmiş hava sirkülasyon sistemi, ısının fırın kabininde mükemmel biçimde dağılmasını sağlar.
- 5 kademeli su enjeksiyon kontrolü mükemmel unlu mamuller ve özsuyunu kaybetmemiş etleri garanti eder.

BAKIMI KOLAY

- Tüm ana komponentlere ön panelden ulaşılır.
- CE, VDE ve DVGW emniyet standartlarına uygundur.
- Fırın haznesindeki platin uçlu sonda, pişirme işleminin çok hassas biçimde kontrol eder.

ÇEVREYE SAYGILI

- Temperli çift camlı kapı.
- Bu ekipman ağırlık itibarıyla %98'i geri dönüşümlüdür.
- Ambalajında CFC esaslı malzeme kullanılmamıştır.



Electrolux

Electrolux konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 10xGN1/1

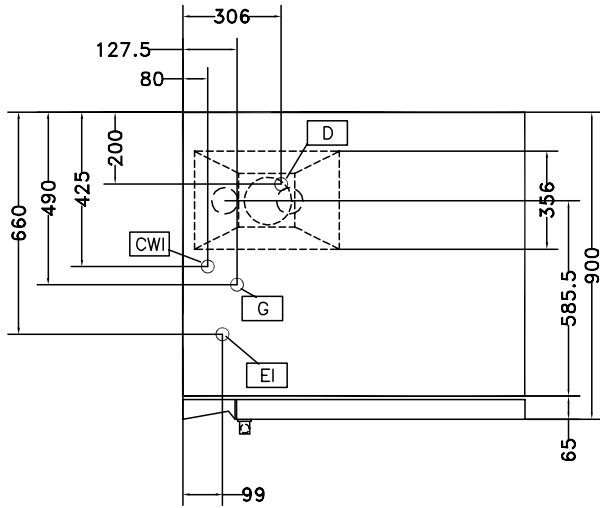
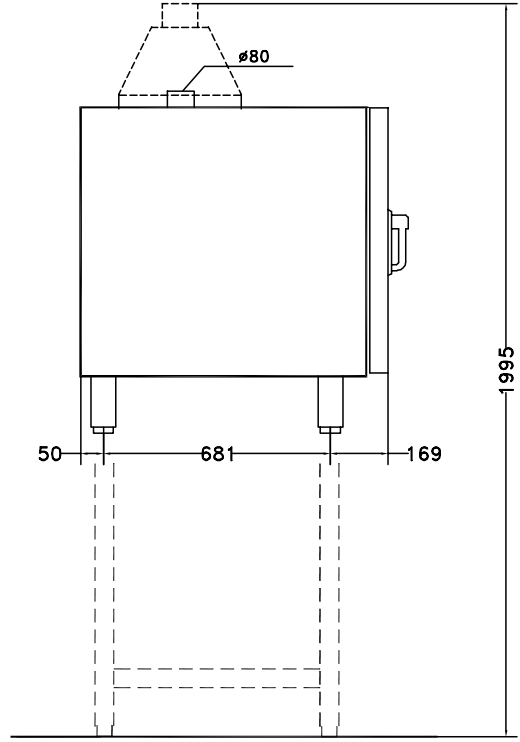
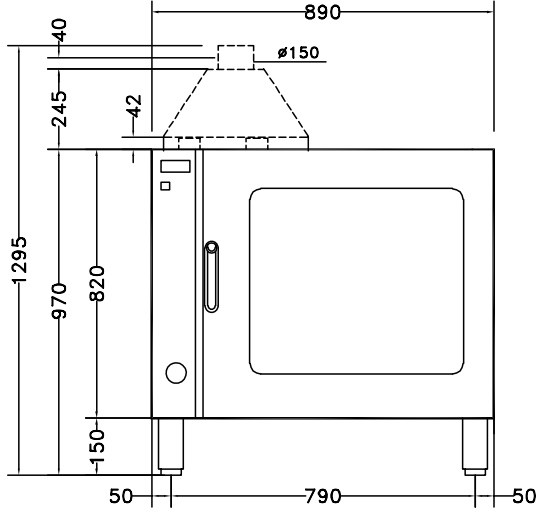
	FCG101 260701	FCG10160 260723	FCE101 260706	FCE10160 260727
TEKNİK ÖZELLİKLER				
Güç	Gazlı	Gazlı	Elektrikli	Elektrikli
Fonksiyonel seviye	Basic; Manuel	Basic; Manuel	Basic; Manuel	Basic; Manuel
Tepsi tipi	1/1 Gastronom	1/1 Gastronom	1/1 Gastronom	1/1 Gastronom
Tepsi kapasitesi	10	10	10	10
Ray aralığı - mm	60	60	60	60
Piştirme çevrimi - °C				
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300	300
Konveksiyon piştirme	●	●	●	●
Dış boyutlar - mm				
GxDxY	890, 900, 970	890, 900, 970	890, 900, 970	890, 900, 970
yükseklik ayarı	80	80	80	80
İç boyutlar - mm				
genişlik	590	590	590	590
derinlik	479	479	503	503
yükseklik	680	680	680	680
Güç - kW				
yardımcı	0.35	0.35	0.3	0.3
elektrik	0.35	0.35	17.3	17.3
gaz	18.5	18.5		
Net ağırlık - kg	136	136	121.2	121.2
Voltaj	220/230 V, 1N, 50	220/230 V, 1N, 60	400 V, 3, 50	400 V, 3N, 60
DAHİL OLAN AKSESUARLAR				
10XGN1/1 EL.FIRIN-60MM ARA.KILAV.RAFI		1	1	1
10XGN1/1 G.FIRIN 60MM ARA.KILAVUZ RAFI	1			
AKSESUARLAR				
NOT TRANSLATED	922325	922325	922325	922325
NOT TRANSLATED	922326	922326	922326	922326
10-20XGN1/1-2/1 G.FIRIN YAĞ FİLTRESİ	921700	921700		
10X1/1 EL.FIRIN İÇİN 80MM ARA.KIL.RAFI			922115	922115
10X1/1 G.FIRIN İÇİN 80MM ARA.KIL.RAFI	922116	922116		
10X1/1 KILAVUZ RAFINA ÇEVİRME KİTİ			922201	
10X1/1CROSSWISE FIRIN İÇİN ALT STAND	922102	922102	922102	922102
10XGN1/1 ALT STAND İÇİN TEPSE RAYLARI	922106	922106	922106	922106
10XGN1/1 EL.FIRIN-60MM ARA.KILAV.RAFI			922121	922121
10XGN1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI ARABASI	922130	922130	922130	922130
10XGN1/1 G.FIRIN 60MM ARA.KILAVUZ RAFI	922122	922122		
10xGN1/1 KILAVUZ RAFI İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922150	922150	922150	922150
10XGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN AYAK	922127	922127	922127	922127
10XGN1/1-2/1 FIRINLAR İÇİN YAĞ FİLTRESİ			922178	922178
10XGN1/1-2/1 G.FIRIN BORU KONDENSERİ	921701	921701		
6-10XGN1/1 FIRIN İÇİN SONDA	921702	921702	921702	921702
8 BÜTÜN TAVUK İÇİN GN1/1 IZGARA RAF	922266	922266	922266	922266
ALT DOLAP-10XGN1/1 FIRIN İÇİN	922109	922109	922109	922109
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ IZGARA RAF	921101	921101	921101	921101
BİR ÇİFT GN 1/2 PASLANMAZ IZGARA RAF	921106	921106	921106	921106
DRENAJ KABI (GN1/1) İÇİN KILAVUZ RAYI	921713	921713	921713	921713
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN IZGARA PLATE	922215	922215	922215	922215
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305	921305	921305
ISITMALI ALT DOLAP-10XGN1/1 FIRIN İÇİN	922112	922112	922112	922112
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171	922171	922171
MOBİL ALT DOLAP-10XGN1/1 FIRIN İÇİN	922114	922114	922114	922114
SARMAL HORTUMLU SPREY ÜNİTESİ	922170	922170	922170	922170
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306	921306	921306
TAVUK İÇİN 2 IZGARA TELİ GN1/1 (8 ADET)	922036	922036	922036	922036

EAA020

2013-10-03

Electrolux konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 10xGN1/1

260701, 260723



ITC-S22038

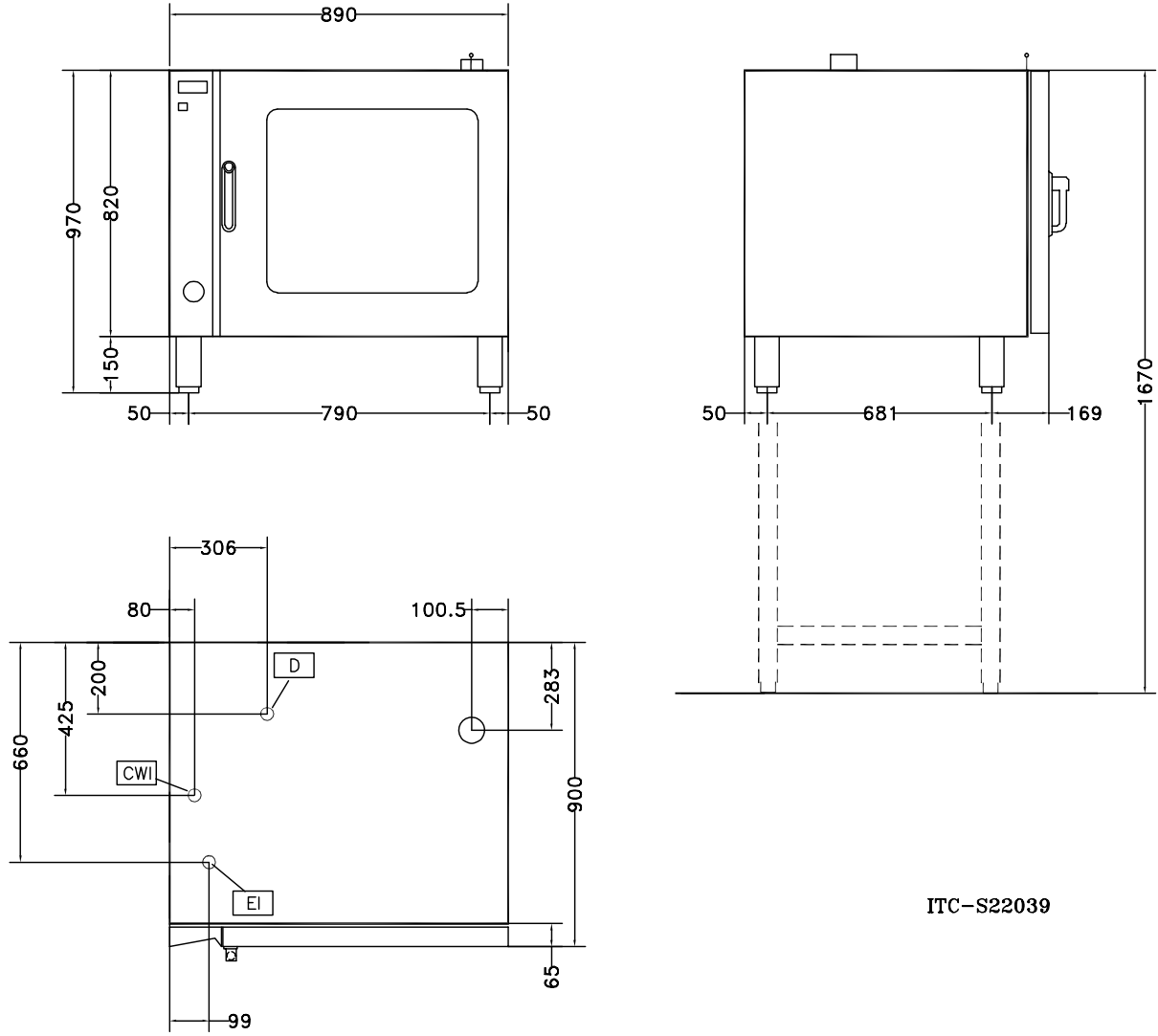
EAA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO	FCG101 260701	FCG10160 260723
	CWI - Soğuk su girişi	3/4"
D - Drenaj	25mm	25mm
EI - Elektrik bağlantısı	220/230 V, 1N, 50	220/230 V, 1N, 60
G - Gaz bağlantısı	1/2"	1/2"

Electrolux konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 10xGN1/1

260706, 260727



ITC-S22039

EAA020

2013-10-03

TEKNİK TABLO	FCE101 260706	FCE10160 260727
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"
D - Drenaj	25mm	25mm
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3, 50	400 V, 3N, 60