

# Electrolux konveksiyon fırınlar

## Konveksiyon fırın - 20xGN2/1

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 inceleyeceğiniz fırınlar 20X2/1 tepsilik, elektrikli ve gazlı, manuel modellerdir.



260704

### 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 ek yeri yoktur.
- Suya karşı elektrik koruma sınıfı IPX4'dür.
- İç raf rayları herhangi bir alete gerek olmadan yerlerinden kolayca çıkarılır.
- Entegre drenaj deliği.

### KULLANIMI KOLAY

- Maksimum fırın iç sıcaklığı 300°C'dir.
- Sonda termometre isteğe bağlı 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 özsuğunu 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 edilmesini sağlar.

### ÇEVREYE SAYGILI

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



Electrolux konveksiyon fırınlar  
Konveksiyon fırın - 20xGN2/1

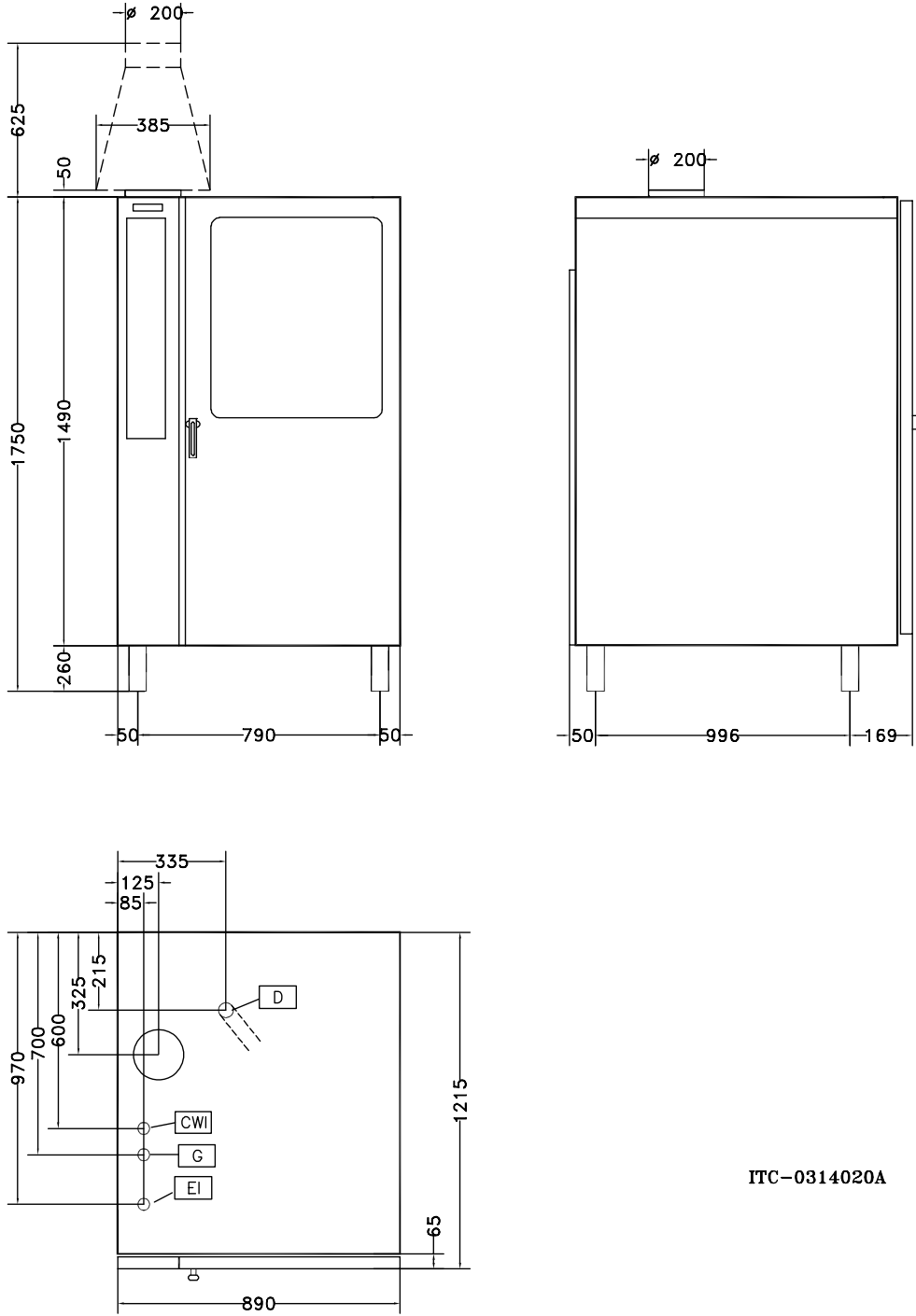
	FCG202 260704	FCE202 260709
<b>TEKNİK ÖZELLİKLER</b>		
Güç	Gazlı	Elektrikli
Fonksiyonel seviye	Baz model; Manuel	Baz model; Manuel
Tepsi tipi	2/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm
Tepsi kapasitesi	20	20
Ray aralığı - mm	60	60
Pişirme çevrimi - °C		
sıcak hava-konveksiyon	300	300
Dış boyutlar - mm		
GxDxY	890, 1215, 1700	890, 1215, 1700
yükseklik ayarı	80	80
İç boyutlar - mm		
genişlik	590	590
derinlik	760	760
yükseklik	1350	1350
Güç - kW		
yardımcı	1	1
elektrik	1	48.9
gaz	50	
Net ağırlık - kg	311.8	271.4
Voltaj	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50
<b>DAHİL OLAN AKSESUARLAR</b>		
20X2/1 FIRIN KILAVUZ RAFI, RAY ARA.60MM	1	1
<b>AKSESUARLAR</b>		
10-20xGN1/1-2/1 G.FIRIN YAĞ FİLTRESİ	921700	
20X2/1 FIRIN KILAVUZ RAFI, RAY ARA.60MM	922204	922204
20X2/1 FIRIN KILAVUZ RAFI, RAY ARASI 80MM	922206	922206
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ		922179
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN SONDA	921704	921704
20xGN2/1 FIRIN ARABASI	922134	922134
20xGN2/1 KILAVUZ RAFI İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922162	922162
20xGN2/1 MOBİL KILAVUZ RAF STANDI	922142	922142
BİR ÇİFT 2/1 PASLANMAZ ÇELİK İZGARA RAF	922175	922175
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239
FIRINLAR İÇİN BORU SAPTIRICI	921712	
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUŞATICI	921305	921305
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171
SU YUMUŞATICI İÇİN REÇİNE SANİTİZE	921306	921306
UNLU MAMULLER İÇİN TEPSE SÜPÜRTÜ	922173	922173

EAA050

2009-11-03

Electrolux konveksiyon fırınlar  
Konveksiyon fırın - 20xGN2/1

260704



ITC-0314020A

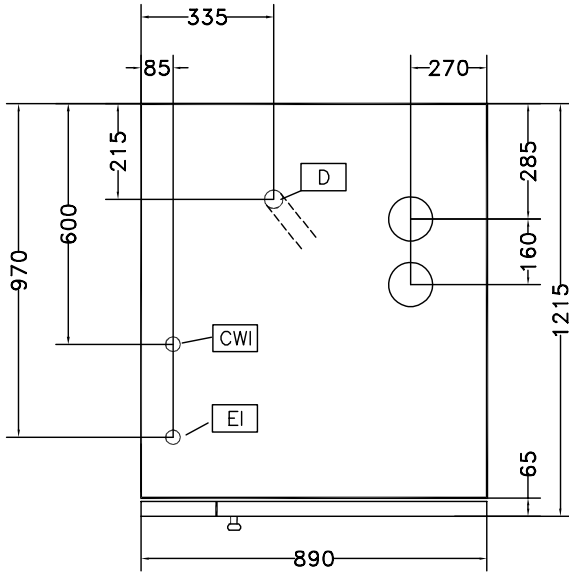
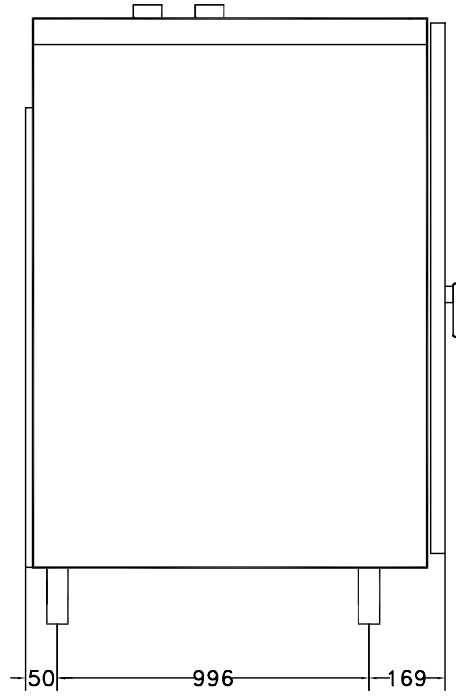
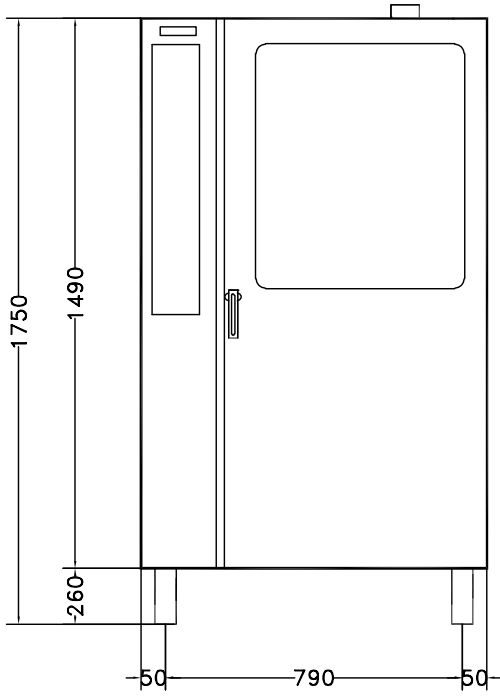
EAA050

2009-11-03

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

Electrolux konveksiyon fırınlar  
Konveksiyon fırın - 20xGN2/1

260709



ITC-0314040A

EAA050

2009-11-03

TEKNİK TABLO	
CWI - Soğuk su girişi	FCE202 260709
D - Drenaj	3/4"
EI - Elektrik bağlantısı	25mm
	400 V, 3N, 50