

Electrolux konveksiyon fırınlar

Konveksiyon fırın - 20xGN1/1

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 20 tepsilik, elektrikli ve gazlı modellerdir.



260708

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 haznesinde 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 konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 20xGN1/1

EAA040

2009-11-03

TEKNİK ÖZELLİKLER	FCG201 260703	FCG20160 260725	FCE201 260708	FCE20160 260729
Güç	Gazlı	Gazlı	Elektrikli	Elektrikli
Fonksiyonel seviye	Baz model; Manuel	Baz model; Manuel	Baz model; Manuel	Baz model; Manuel
Tepsi tipi	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm
Tepsi kapasitesi	20	20	20	20
Ray aralığı - mm	60	60	60	60
Pişirme çevrimi - °C				
sıcak hava-konveksiyon	300	300	300	300
Dış boyutlar - mm				
GxDxY	890, 900, 1700	890, 900, 1700	890, 900, 1700	890, 900, 1700
yükseklik ayarı	80	80	80	80
İç boyutlar - mm				
genişlik	590	590	590	590
derinlik	503	503	503	503
yükseklik	1350	1350	1350	1350
Güç - kW				
yardımcı	1	1	1	1
elektrik	1	1	34.5	34.5
gaz	35	35		
Net ağırlık - kg	246.2	246.2	215.5	215.5
Voltaj	220/230 V, 1N, 50	220/230 V, 1N, 60	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 60

Electrolux konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 20xGN1/1

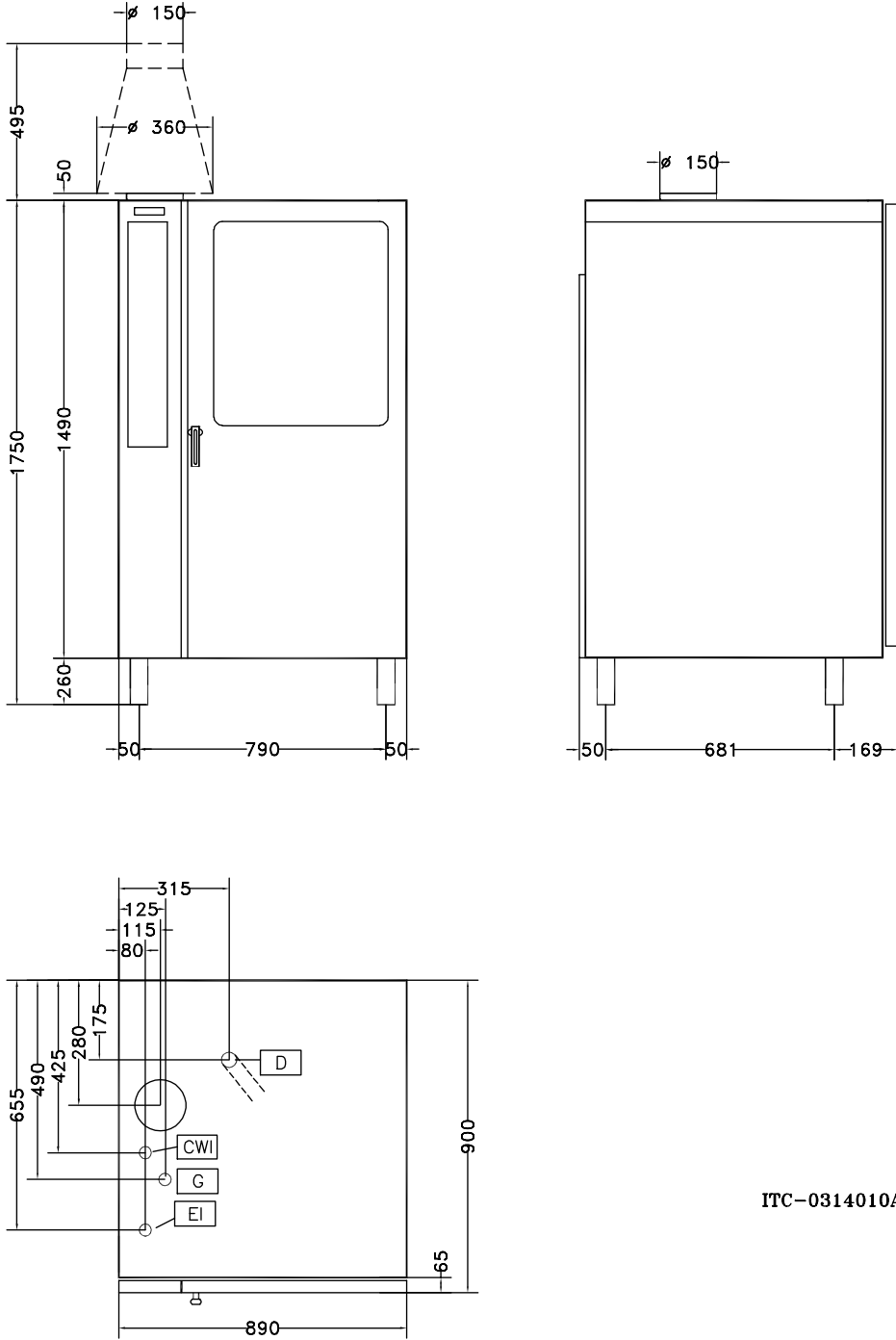
EAA040

2009-11-03

	FCG201 260703	FCG20160 260725	FCE201 260708	FCE20160 260729
DAHİL OLAN AKSESUARLAR				
20X1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI.RAY ARA.60MM	1	1	1	1
AKSESUARLAR				
10-20xGN1/1-2/1 G.FIRIN YAĞ FİLTRESİ	921700	921700		
20X1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI.RAY ARA.60MM	922203	922203	922203	922203
20X1/1 FIRIN KILAVUZ RAFI.RAY ARASI 80MM	922205	922205	922205	922205
20xGN1/1 BANKET ARABASI İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922149	922149	922149	922149
20xGN1/1 FIRIN ARABASI	922132	922132	922132	922132
20xGN1/1 GAZLI FIRIN DUMAN SAPTIRICI	921710	921710		
20xGN1/1 KILAVUZ RAFI İÇİN TERMAL ÖRTÜ	922158	922158	922158	922158
20xGN1/1 MOBİL KILAVUZ RAF STANDI	922141	922141	922141	922141
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN 2 YAĞ FİLTRESİ			922179	922179
20xGN1/1-2/1 FIRIN İÇİN SONDA	921704	921704	921704	921704
BİR ÇİFT GN 1/1 PASLANMAZ İZGARA RAF	921101	921101	921101	921101
BİR ÇİFT GN 1/2 PASLANMAZ İZGARA RAF	921106	921106	921106	921106
FIRINLAR İÇİN 2 KIZARTMA SEPETİ	922239	922239	922239	922239
FIRINLAR İÇİN OTOMATİK SU YUMUSATICI	921305	921305	921305	921305
FIRINLAR İÇİN SU FİLTRESİ	922186	922186	922186	922186
K.FIRIN YANINA MONTE SPREY ÜNİTESİ	922171	922171	922171	922171
KIZARTMA TAVASI GN 1/1	922215	922215	922215	922215
SU YUMUSATICI İÇİN RECİNE SANİTİZE	921306	921306	921306	921306

Electrolux konveksiyon fırınlar
Konveksiyon fırın - 20xGN1/1

260703, 260725



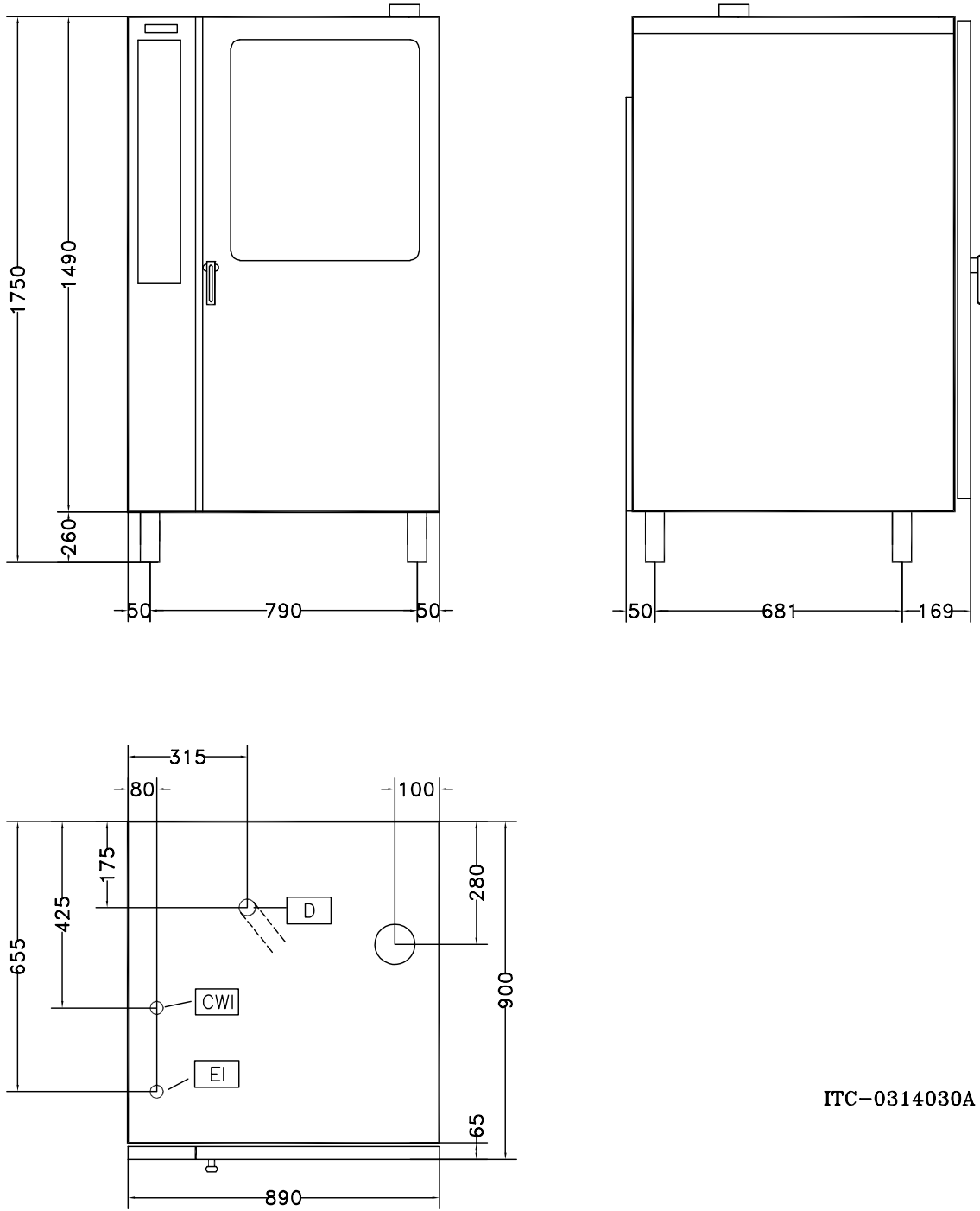
EAA040

2009-11-03

TEKNİK TABLO	FCG201 260703	FCG20160 260725
	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 - 20xGN1/1

260708, 260729



ITC-0314030A

EAA040

2009-11-03

	FCE201 260708	FCE20160 260729
TEKNİK TABLO		
CWI - Soğuk su girişi	3/4"	3/4"
D - Drenaj	25mm	25mm
EI - Elektrik bağlantısı	400 V, 3N, 50	400 V, 3N, 60