



Electrolux

convección crosswise Horno Convección a gas, 6 GN1/1

ARTÍCULO #

MODELO #

NOMBRE #

SIS #

AIA #



Electrolux



convección crosswise

Horno Convección a gas, 6 GN1/1

260700 (FCG061)

Horno convección gas
6x1/1GN, tipo cross

Descripción

Artículo No.

Exterior en acero inox. AISI 304, con juntas sin costuras en cavidad. Puerta simple 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: manual.

Rejilla a lo ancho, 60mm, adecuada para 6x1/1GN.

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 succulentos.
- 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.
- Acceso externo para las conexiones eléctricas.
- Todas las conexiones están en la parte inferior izquierda del horno.
- Drenaje integrado.

Aprobación:



Electrolux

convección crosswise Horno Convección a gas, 6 GN1/1

accesorios opcionales

- Kit Cook and Chill para apilar horno 6x1/1GN y abatidor 10.8/14kg PNC 881528 ☐
- Pareja de rejillas acero AISI 304 1/1GN PNC 921101 ☐
- Soporte cestos 1/2GN (2pcs) PNC 921106 ☐
- Descalcificador de agua automático para hornos PNC 921305 ☐
- Descalcificador resina PNC 921306 ☐
- Kit sonda para hornos 6 y 10x1/1GN PNC 921702 ☐
- Kit para guías cuba descarga GN1/1 PNC 921713 ☐
- Pareja de rejillas para pollo enteros (8+8), para hornos 1/1 GN PNC 922036 ☐
- Base para horno 6x1/1GN PNC 922101 ☐
- Guías para soporte horno 6x1/1GN PNC 922105 ☐
- Patas regulables para hornos 10 GN 1/1 y 2/1 PNC 922127 ☐
- Ducha escamoteable PNC 922170 ☐
- Ducha vista PNC 922171 ☐
- Filtro de grasas para hornos 6 GN PNC 922177 ☐
- Plancha ranurada de marcado, para hornos 1/1 GN PNC 922215 ☐
- 2 cestos para freír, para hornos PNC 922239 ☐
- Rejilla para pollos 1/1 GN (8 pollos enteros, 1,2kg) PNC 922266 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas con 6 espetones cortos PNC 922325 ☐
- Soporte universal para espetones, brochetas y parrilladas. PNC 922326 ☐
- Ahumador para hornos lengthwise y crosswise PNC 922338 ☐
 - 4 tipos de maderas disponibles bajo pedido



**convección crosswise
Horno Convección a gas, 6 GN1/1**

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

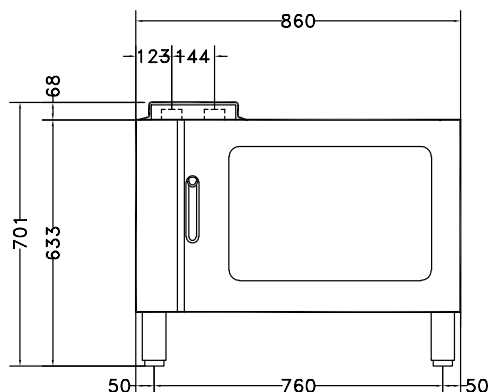
2013.11.05



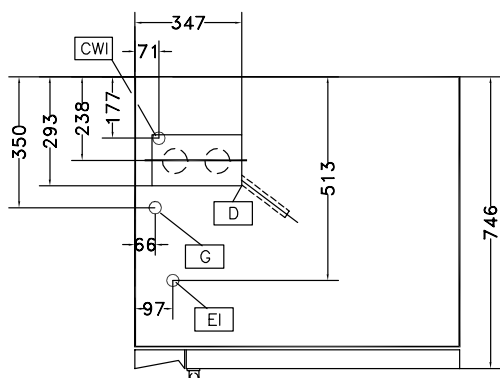
Electrolux

convección crosswise Horno Convección a gas, 6 GN1/1

Alzado



Planta



CWI

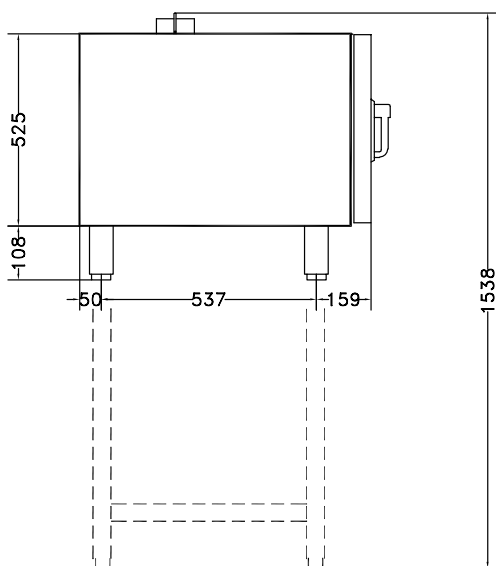
= entrada de agua fría

G = conexión de gas

D = desagüe

EI = conexión eléctrica

Lateral



Eléctrico

Suministro de voltaje

260700 (FCG061)

220/230 V/1N ph/50 Hz

Potencia instalada:

0.35 kW

Capacidad

Número de niveles:

6

Info

Dimensiones externas, alto

701 mm

Dimensiones externas, ancho

860 mm

Dimensiones externas, fondo

746 mm

Peso neto

92.1 kg

Nivel funcional

Basic; Manual

Tipo de rejillas

1/1 Gastronorm

Paso entre guías:

60 mm

**Ciclos de cocción - aire-
convección**

300 °C

**Tiempo de calentamiento (ciclo de
aire caliente):**

215°C / 350s.



convección crosswise
Horno Convección a gas, 6 GN1/1

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

2013.11.05