

# Konveksiyon Fırınlar

## CONVECTION OVENS

### Konveksiyon Fırın

#### Convection Ovens



#### Genel Özellikler

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 yanısıra geniş bir aksesuar seçeneği tüm mutfak profesyonellerinin ihtiyaçlarına cevap verir. Bu sayfada ayrıntılarını inceleyeceğimiz fırınlar 10x2/1 tepsilik, elektrikli ve gazlı modellerdir. Montajı, temizliği, kullanımı ve bakımı kolaydır. Ayrıca çevreye saygılıdır.

#### General Features

Convection oven range is designed to guarantee high performance and total cooking uniformity while reducing energy consumption. Coupled with its ease of use and robustness of materials used in manufacture, this gives a range second to none. With a choice of 22 different ovens available, and an extensive range of accessories, any installation can be tailored to meet the needs of today's professional caterer.

convection oven 10 GN 2/1, cross-wise

Konveksiyon Fırın

260707

model	FCG 102 260702	model	FCE 102 260707
gaz	gazlı	besleme girişi	elektrikli
gas		power supply	
dış boyutlar	890 x 1215 x 970	dış boyutlar	890 x 1215 x 970
external dimensions		external dimensions	
w x d x h		w x d x h	
güç yedek	0.5 kw	güç yedek	0.5 kw
power auxiliary		power auxiliary	
güç elektrik	0.5 kw	güç elektrik	24.5 kw
power electric		power electric	
güç gaz	25 kw	güç gaz	0 kw
power gas		power gas	
net ağırlık	154 kg	net ağırlık	147 kg
net weight		net weight	
voltaj	220/230 V, 1 N, 50 Hz	voltaj	400 V, 3 N, 50 Hz
supply voltage		supply voltage	
soğuk su girişi	3/4 "	soğuk su girişi	3/4 "
cold water inlet		cold water inlet	
gaz bağlantısı	1/2 "	gaz bağlantısı	1/2 "
gas connection		gas connection	
drenaj	25 mm	drenaj	25 mm
water drainage		water drainage	