



**Electrolux**

## Air pulsé Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1

REPÈRE # \_\_\_\_\_

MODELE # \_\_\_\_\_

NOM # \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



**Electrolux**



Air pulsé

Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1

**260700 (FCG061)**

Four {gaz 6 niveaux GN1/1},  
équipé de guides latéraux au  
pas de 60 mm, prévoir un filtre  
à graisse

### Description courte

#### Repère No.

Le four à air pulsé Electrolux est construit entièrement en acier inox aisi 304.

Il dispose de 5 niveaux d'humidification, la montée en température est rapide grâce au système chauffant de hautes performances. La chambre de cuisson aux angles arrondis et supports de grilles amovibles pour faciliter le nettoyage.

Le tableau de commande est électromécanique, simple d'utilisation.

Il est possible de régler le temps de cuisson et la minuterie ou régler la température à coeur avec la sonde de cuisson 1 point (qui est en option).

La température de fonctionnement varie de 50° à 300°C.

Le four est livré sans le filtre à graisse et sans platerie.

### Caractéristiques principales

- Certification IPX4 relative à la résistance à l'eau.
- Les grilles se démontent facilement sans outils.
- Le système unique « air-flow » garantit une distribution parfaite de la chaleur dans la cavité du four.
- Température maximum : 300 °C.
- Sonde de température pour aliments, disponible en accessoire.
- Refroidissement rapide de la cavité du four.
- L'éclairage halogène et les supports de casseroles transversaux offrent une vue dégagée sur les produits en cours de cuisson.
- Contrôle d'humidification en 5 étapes, pour garantir des pâtisseries parfaites et des rôtis succulents.
- Répond aux critères CE, VDE et DVGW en terme de sécurité.

### Construction

- Pieds réglables en hauteur.
- Accès à tous les composants par l'avant.
- Cavité du four en inox avec angles arrondis.
- Porte d'accès externe pour les connexions électriques.
- Toutes les connexions se trouvent sur le côté gauche sous le four.
- Sortie d'évacuation intégrée.

APPROBATION: \_\_\_\_\_



Electrolux

## Air pulsé Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1

### Accessoires en option

- Kit de superposition pour cellule de 15 kg et four 6 GN 1/1 air pulsé PNC 881528
- Couple de grilles GN 1/1 en acier inox 18/10 PNC 921101
- Paire de support bac GN 1/2 PNC 921106
- Adoucisseur d'eau automatique PNC 921305
- Kit résines pour adoucisseur PNC 921306
- Sonde pour fours 6 et 10 GN1/1 PNC 921702
- KIT GLISSIERS POUR BAC DE VIDAGE GN 1/1 PNC 921713
- Grilles GN1/1 inox AISI 304 spécial poulets - quantité: 2 - 8 poulets/grille PNC 922036
- Support pour fours gaz / électriques 6 GN 1/1 PNC 922101
- Kit glissières pour supports 6 GN 1/1 PNC 922105
- Kit 4 pieds réglables pour fours 10 GN PNC 922127
- Kit douchette de nettoyage escamotable PNC 922170
- Kit douchette de nettoyage externe PNC 922171
- Filtre à graisse pour fours 6 GN 1/1 PNC 922177
- Plaque GN1/1 nervurée pour marquage PNC 922215
- Couple de paniers à friture GN1/1 PNC 922239
- GRILLE GN1/1 POUR 8 POULETS DE 1,2 KG PNC 922266



Air pulsé  
Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis

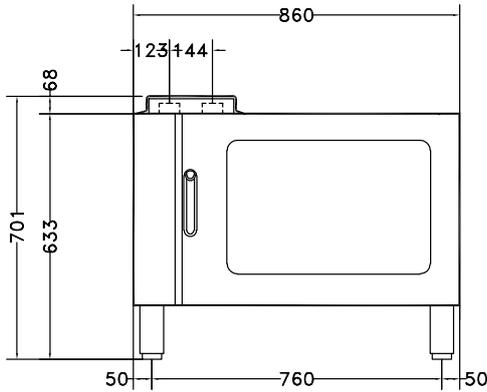
2013.12.02



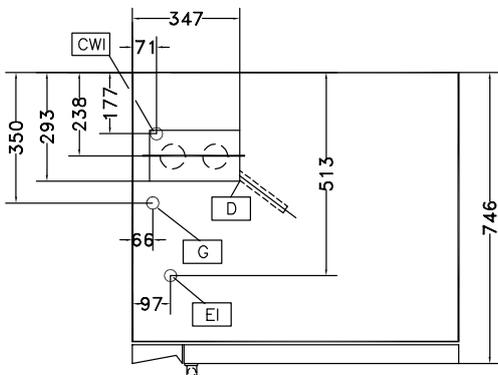
Electrolux

# Air pulsé Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1

Avant



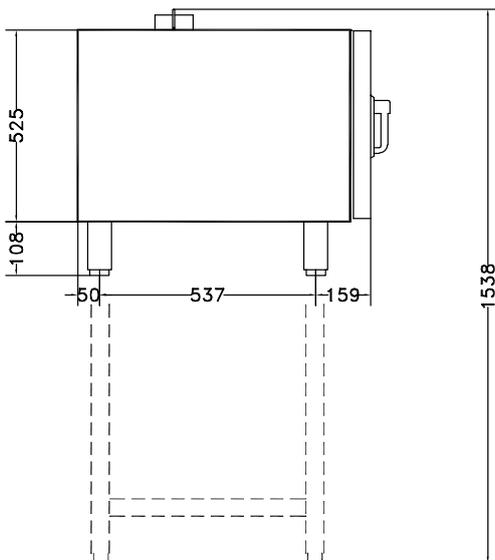
Dessus



**CWI**

- = Raccordement eau froide
- G** = Connexion gaz
- D** = Vidange
- EI** = Connexion électrique

Côté



## Électrique

**Voltage :**

**260700(FCG061)** 220/230 V/1N ph/50 Hz

**Puissance de raccordement** 0.35 kW

## Capacité

**Nb de niveau** 6

## Informations générales

**Hauteur extérieure** 701 mm

**Largeur extérieure** 860 mm

**Profondeur extérieure** 746 mm

**Poids net :** 92.1 kg

**Niveau fonctionnel** Basic;Manual

**Type de grilles** 1/1 Gastronorm

**Espacement entre les glissières :** 60 mm

**Cycles de cuisson convection** 300 °C

**Temps de montée en température (cycle air chaud)** 215°C / 350s.



**Air pulsé  
Four à air pulsé gaz, 6 GN1/1**

La société se réserve le droit de modifications techniques sans préavis