



FORNI A CONVEZIONE FORZATA FCF

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA FORTUNA DI ESSERE ZANUSSI



La linea di forni professionali FCF è affidabile e semplice da usare.

Per chi ama la tradizione in cucina, i tempi rapidi e la qualità sempre e comunque.

IL FORNO A MISURA DELLA TUA CUCINA



FCF 6

6 griglie GN 1/1
860 x p 746 x h 633



FCF 10

10 griglie GN 1/1
890 x p 900 x h 970



FCF 10

10 griglie GN 2/1
890 x p 1215 x h 970



FCF 20

20 griglie GN 1/1
890 x p 900 x h 1700



FCF 20

20 griglie GN 2/1
890 x p 1215 x h 1700



FCF 6 SMART STEAM

6 griglie GN 1/1
860 x p 746 x h 633



FCF 10 SMART STEAM

10 griglie GN 1/1
890 x p 900 x h 970



FORNI FCF PROFESSIONALI, AFFIDABILI E SEMPLICI DA USARE

SEMPLICITÀ MASSIMA

I forni FCF sono dotati di cruscotti semplici ed ergonomici: le manopole si impugnano facilmente e l'impostazione di tutti i parametri è immediata.

UMIDIFICATORE

La presenza dell'umidificatore contribuisce a mantenere la morbidezza e la corretta consistenza dei cibi e ne attenua la variazione di peso.

PLUS

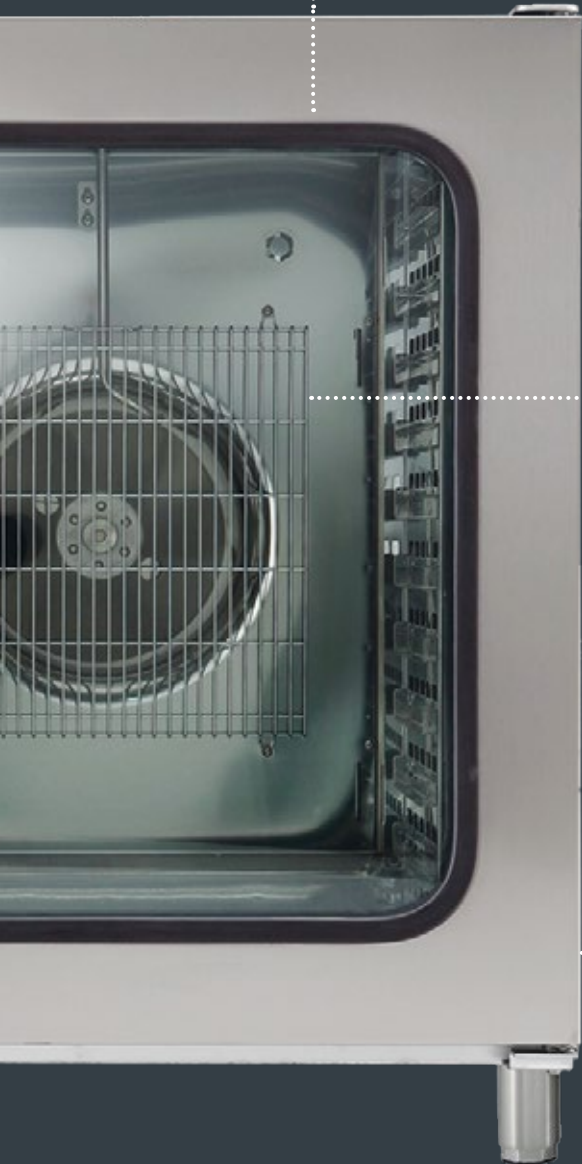
Gamma

La gamma prevede cinque modelli standard e due modelli Smart Steam di misure contenute per entrare agevolmente in ogni ambiente cucina, ma di potenzialità superiori per lavorare sodo.

Accessori

La linea degli accessori è ampia e completa. Dai supporti alle attrezzature per la movimentazione, alle opzioni specialistiche, avrete la soddisfazione di trovare un aiuto specifico per la vostra idea di cucina.





UNIFORMITÀ DI COTTURA

La temperatura nella cella viene distribuita in modo uniforme sia sulla superficie di ogni teglia, sia sui vari livelli, per una cottura omogenea con qualsiasi carico.

ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ

I principali elementi costruttivi sono in acciaio inox così come i supporti delle teglie, i diffusori e le pareti di aspirazione. La porta ad alta visibilità è dotata di dispositivo di chiusura con comando di sicurezza. Il sistema di illuminazione laterale garantisce una migliore visione della cella. Protezione dall'acqua IPX4.

ERGONOMIA E VISIBILITÀ

Negli FCF le celle sono configurate per l'inserimento Crosswise (con il lato lungo frontale rispetto al cuoco) delle teglie GN. Ciò garantisce una maggiore facilità di movimentazione e una visibilità più ampia.

NATI PER ESSERE SEMPLICI



-
- **Facilità di impostazione**
 - **Facilità d'uso**
 - **Facilità di pulizia**

Gli FCF si capiscono subito, lavorano veloci riducendo i tempi di cottura e si puliscono in un attimo.

OGNI PARTICOLARE È PROGETTATO PER OFFRIRE SEMPLICITÀ D'USO

COMANDI ERGONOMICI E INTUITIVI

I dispositivi di comando dei cruscotti sono estremamente semplici da usare. L'interruttore generale/selettore delle "Funzioni di cottura" predispongono:

- ciclo di cottura a convezione senza umidificazione
 - cicli di cottura a convezione con umidificazione, con la scelta di uno dei cinque livelli di umidità disponibili
 - raffreddamento rapido della camera di cottura.
- Termostato:
- temperature impostabili da 50 a 300 °C.

Timer:

- tempi da 0 a 120 minuti e posizione di funzionamento continuo.

Spillone (accessorio):

- temperature impostabili da 50 a 99 °C.

Accensione:

- bruciatore pilota, solo per i modelli a gas.
- Accenditore elettrico con valvola monocomando per modelli 10 1/1, 10 2/1, 20 1/1 e 20 2/1.
- Accenditore piezoelettrico per il modello 6 1/1.



Riscaldamento con umidificazione bassa per verdure stufate.



Riscaldamento con umidificazione alta per tutte le carni bianche (grosse pezzature), per panetteria e rigenerazione di cibi precotti.



Riscaldamento con umidificazione medio-bassa per verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce, sfornati e timballi.



Ventilazione senza riscaldamento per raffreddare rapidamente la cella del forno dopo un ciclo di cottura.



Riscaldamento con umidificazione media per tutti i tipi di carne e pesce arrostito (piccole pezzature).



Riscaldamento senza umidificazione per cotture più o meno "secche", rosolature perfette, gratinature e grigliate.



Riscaldamento con umidificazione medioalta per tutti i tipi di carni rosse (grosse pezzature).



Lo spillone (accessorio) rileva la temperatura raggiunta al cuore del prodotto per una cottura più precisa e calibrata.

LE COTTURE DELLA TRADIZIONE



-
- La cucina con ricette semplici e sapori primari
 - La cucina che condivide con Zanussi una storica passione per lo spirito italiano
 - La cucina legata alla tradizione

Gratinare, grigliare, arrostire: cotture e rifiniture sempre perfette.

FORNI FCF UNA CUCINA SEMPLICE E TRADIZIONALE

RAPIDITÀ E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Semplicità di utilizzo e rapidità di cottura sono i punti di forza degli FCF. Questi forni professionali sono adatti a ogni tipo di cottura: dalla carne ai dolci, fino alla panificazione. Il disegno della ventola e il sistema di ventilazione creano un flusso d'aria

uniforme, così che la temperatura risulta sempre omogenea all'interno della cella, anche a pieno carico. Inoltre, consente di fare cotture contemporanee di cibi diversi che richiedono le stesse impostazioni.



TEMPERATURE SOTTO CONTROLLO

Il termostato elettromeccanico è regolabile e consente di programmare temperature da 50 a 300 °C con indicatore ottico di funzionamento dei gruppi riscaldanti e termometro per il controllo della temperatura all'interno della camera del forno.

Lo spillone, disponibile come accessorio su richiesta, informa sulla temperatura al cuore dei cibi in ogni fase di cottura.



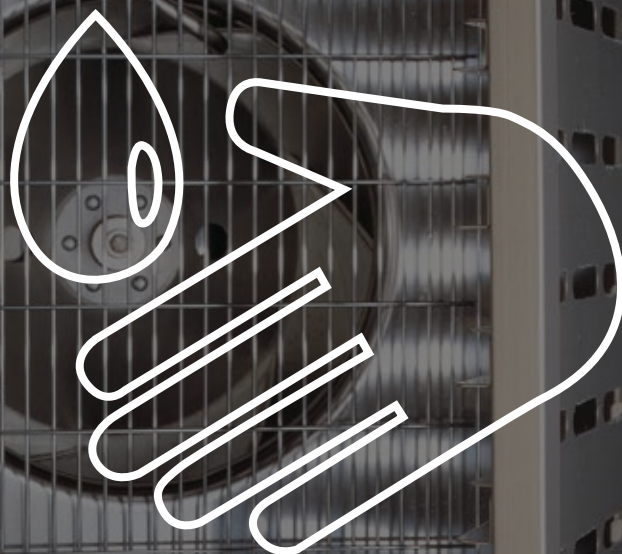
EFFICIENZA E VELOCITÀ

L'umidità all'interno della cella può essere impostata su cinque livelli diversi, con 1 a rappresentare il livello di umidità più basso.

A seconda del livello prescelto, viene iniettata una diversa quantità di acqua in camera ogni minuto e per alcuni secondi.



PULIZIA FACILE, IGIENE IMPECCABILE



-
- **La pulizia del forno è comoda e veloce**
 - **I supporti delle teglie si asportano facilmente**
 - **Una doccetta esterna è disponibile come accessorio a richiesta**

In pochissimo tempo e quotidianamente è facile fare un lavaggio approfondito.

LA TECNOLOGIA AIUTA A GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE

PULIZIA SENZA INTOPPI

La pulizia del forno è semplice e veloce. I supporti delle teglie sono facilmente rimovibili senza usare attrezzi.

La porta del forno ha una guarnizione arrotondata progettata per evitare recessi di sporco.



LAVAGGIO QUOTIDIANO FACILITATO

A fine giornata poche manovre per una pulizia totale: un ciclo di umidificazione al 5° livello (a cielo chiuso), una spruzzata di detersivo e poi, con la doccetta, l'ultimo tocco. Una pulizia facile, totale e a fondo.



ACQUA SENZA CALCARE

Per avere un'acqua sempre sotto controllo, è disponibile anche l'addolcitore. Un accessorio spesso indispensabile.



SMART STEAM DISPONIBILI IN VERSIONE ELETTRICA, NEI MODELLI 6 GN 1/1

PORTA CON DOPPIO SCATTO DI APERTURA

per evitare il rilascio accidentale di calore e vassoio di sgocciolamento con scarico automatico della condensa.

GENERAZIONE DEL CALORE POTENZIATA

Sistema di generazione del calore potenziato e camera di cottura in acciaio inox AISI 304 per una maggiore resistenza nei cicli di cottura al vapore.



DOPPIO VETRO TEMPERATO

Porta costituita da un doppio vetro temperato per fornire una visibilità eccellente del carico di cottura. L'intercapedine tra i due vetri è accessibile per la pulizia.

SPILLONE PER RILEVARE LA TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO INCLUSO

MACCHINE STUDIATE PER IL TUO SPECIFICO BUSINESS



FCF 6

6 griglie GN
1/1

FCF 10

10 griglie
GN 1/1

FCF 10

10 griglie
GN 2/1

FCF 20

20 griglie
GN 1/1

FCF 20

20 griglie
GN 2/1

FCF 6 SMART STEAM

6 griglie GN
1/1

FCF 10 SMART STEAM

10 griglie GN
1/1

	CAPACITÀ GN	POTENZA - KW (VERSIONE ELETTRICA 400 V, 3N, 50 HZ)	POTENZA - KW (VERSIONE GAS NATURALE O GPL, PARTE ELETTRICA 220/230 V - 1N-50 HZ)	CICLO A CONVEZIONE	CICLO A VAPORE DIRETTO	TIPO DI PORTA	MATERIALE CAMERA DI COTTURA	SPILLONE TEMP. AL CUORE
--	----------------	--	--	-----------------------	------------------------------	------------------	-----------------------------------	-------------------------------

	MOD. FCF61	6 GN 1/1	7.7	8.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	●	●	VETRO SINGOLO	AISI 430	○
	MOD. FCF101	10 GN 1/1	17.3	18.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	●	●	VETRO SINGOLO	AISI 430	○
	MOD. FCF102	10 GN 2/1	24.5	25 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	●	●	VETRO SINGOLO	AISI 430	○
	MOD. FCF201	20 GN 1/1	34.5	35 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	●	●	VETRO SINGOLO	AISI 430	○
	MOD. FCF202	20 GN 2/1	48.9	50 (GAS) + 1 (ELETTRICA)	●	●	VETRO SINGOLO	AISI 430	○
	FCF 6 SMART STEAM	6 GN 1/1	7.7	N/A	●	● POTENZIATO	DOPPIO VETRO CON DOPPIO SCATTO DI APERTURA	AISI 304	●
	FCF 10 SMART STEAM	10 GN 1/1	17.3	N/A	●	● POTENZIATO	DOPPIO VETRO CON DOPPIO SCATTO DI APERTURA	AISI 304	●

● DI SERIE
○ OPZIONALE

ACCESSORI PER LA PERSONALIZZAZIONE DEL FORNO

Griglie e teglie antiaderenti GN



Teglia antiaderente da 20, 40 o 60 mm di altezza



Piastra doppio uso per grigliare. Lato liscio e lato rigato



Griglia in alluminio



Teglia di panificazione in alluminio forato e rivestimento in silicone a ondulazione (per baguette)

Griglie e teglie in acciaio inox GN



Teglia forata da 20, 40 o 65 mm di altezza



Griglia per 4 o 8 polli (1,2 kg ciascuno)



Cestello per friggere



Kit spiedo con supporto e 6 spiedini

Accessori opzionali



Doccetta



Sonda spillone per rilevare la temperatura al cuore del prodotto



Affumicatore Volcano

Si raccomanda il trattamento d'acqua delicato

L'acqua di rete può deteriorare il forno e il cibo! Ecco cosa deve essere installato per preservare il forno: addolcitore, microfiltro e filtro osmotico reversibile.



QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente.

Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL



L'azienda si riserva il diritto di modificare le specifiche tecniche senza previa notifica. Le fotografie non hanno valore contrattuale.