



FOURS A CONVECTION FORCÉE FCF

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA CHANCE D'ÊTRE ZANUSSI



La gamme des fours professionnels FCF est fiable et facile à utiliser.

Pour ceux qui aiment la cuisson rapide et de qualité.

LE FOUR PARFAIT POUR VOTRE CUISINE



FCF 6

6 grilles GN 1/1
860h x 746a x 701p



FCF 10

10 grilles GN 1/1
890h x 900a x 970p



FCF 10

10 grilles GN 2/1
890h x 1215a x 970p



FCF 20

10 grilles GN 1/1
890h x 900a x 1.800p



FCF 20

10 grilles GN 2/1
890h x 1215a x 1.800p

FOURS FCF PROFESSIONNELS, FIABLES ET FACILES A UTILISER

SIMPLICITÉ MAXIMALE

Les fours FCF sont équipés de tableaux de commandes simples et ergonomiques, les boutons sont faciles à utiliser et le réglage de tous les paramètres est instantané.

HUMIDIFICATEUR

La présence de l'humidificateur aide à maintenir les aliments moelleux et tendres et garantit une variation minimum du poids.

PLUS

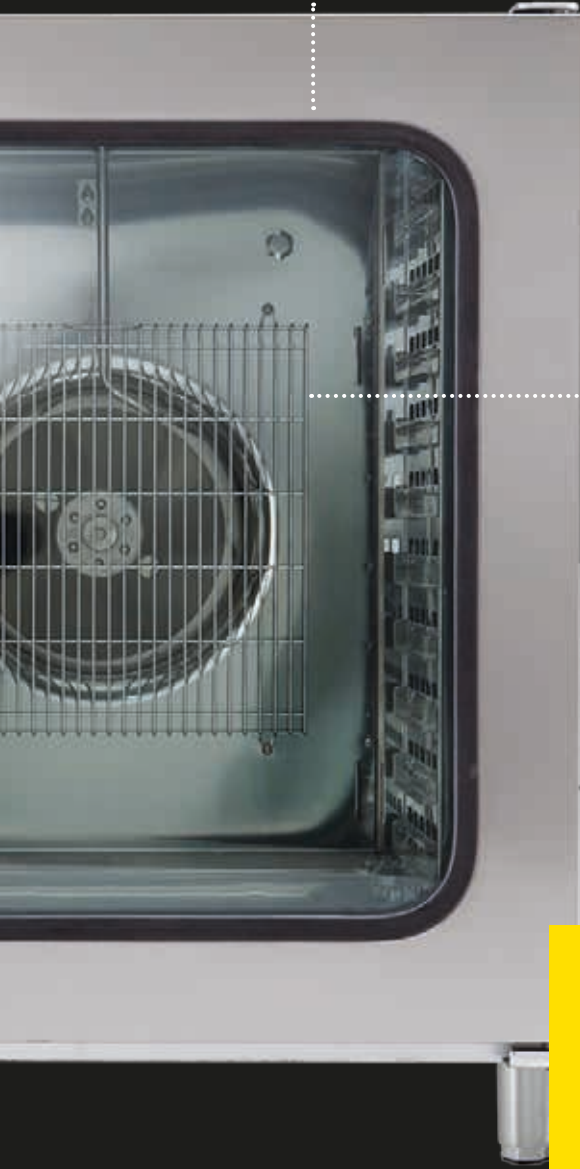
Gamme

La gamme comprend cinq modèles pour accéder facilement à tous les environnements de cuisine, avec une grande potentialité pour travailler à plein régime.

Suppléments optionnels

La gamme d'options est vaste et complète. Des supports à l'équipement pour le mouvement, aux options spécialisées, vous serez satisfait de recevoir une aide spécifique pour votre idée de cuisine.





FLOW CHANNEL

Le système "Flow Channel" garantit l'uniformité de la température du système sur la surface de chaque plat que sur les différents niveaux du four.

ROBUSTESSE ET FIABILITÉ

Les principaux éléments de fabrication sont les supports de plat, les diffuseurs et les parois d'aspiration. La porte à double vitrage avec une excellente visibilité est équipée d'un dispositif de fermeture et de contrôle de sécurité. Indice de protection IPX5.

ERGONOMIE ET VISIBILITÉ

Les chambres des fours FCF sont installées pour l'insertion transversale (avec le côté long frontal face au cuisinier) des plats GN1/1. Cela facilite les mouvements et permet une plus grande visibilité.

NÉ POUR ÊTRE SIMPLE



-
- Facile à installer
 - Facile à utiliser
 - Facile à nettoyer

Vous vous familiarisez rapidement avec les FCF. Ils travaillent rapidement, réduisant les temps de cuisson et ils peuvent être nettoyés en un éclair.

CHAQUE FONCTION EST CONÇUE POUR ÊTRE FACILE À UTILISER

COMMANDES ERGONOMIQUES ET INTUITIVES

Les dispositifs de commandes sur le panneau sont extrêmement simples à utiliser. L'interrupteur d'alimentation/sélecteur de "Fonctions de cuisson" peut être réglé pour :

- cycles de cuisson à convection sans humidification
 - cycles de cuisson à convection avec humidification, en choisissant un des cinq niveaux d'humidité disponibles
 - refroidissement rapide de la chambre de cuisson.
- Thermostat :
- la température peut être réglée de 30 à 300 °C.

Minuterie :

- avec des durées de 0 à 120 minutes et une position de fonctionnement continu.

Sonde (accessoire en option) :

- les températures peuvent être réglées de 0 à 99 °C.

Allumage :

- brûleur pilote, uniquement sur les modèles à gaz.
- Allumeur électrique avec vanne mono-commandes pour les modèles 10 1/1, 10 2/1, 20 1/1 et 20 2/1.
- Allumeur piézoélectrique pour le modèle 6 1/1.



Cuisson avec humidification basse pour cuire à l'étuvée des légumes.



Cuisson avec humidification élevée pour tous les types de viandes blanches (grosses pièces), pour la boulangerie et le réchauffage d'aliments précuits.



Cuisson avec humidification moyenne-basse pour les légumes panés, viandes et poissons rôtis, tartes et timbales.



Ventilation sans réchauffage pour refroidir rapidement la chambre du four après un cycle de cuisson.



Cuisson avec humidification moyenne pour tous les types de viandes et de poisson rôtis (petites pièces).



Réchauffage sans humidification pour la cuisson plus ou moins "à sec", le brunissement parfait, au gratin et au grill.



Cuisson avec humidification moyenne-élevée pour tous les types de viandes rouges (grosses pièces).



La sonde (accessoire en option) montre la température atteinte au centre du produit pour une cuisson précise et calibrée.

RAPIDITÉ EN CUISINE

CUISINE TRADITIONNELLE



-
- **Recettes de cuisine simples avec des saveurs primaires**
 - **Cuisiner avec Zanussi, une passion historique pour l'esprit italien**
 - **Une cuisine liée à la tradition**

Griller, rôtir : une cuisine et des finitions qui sont toujours parfaites.

FOURS FCF UNE CUISINE SIMPLE ET TRADITIONNELLE

RAPIDITÉ ET UNIFORMITÉ DE CUISSON

La facilité d'utilisation et la cuisson rapide sont les points forts des fours FCF. Ces fours professionnels sont adaptés à tous les types de cuisson : de la viande aux desserts, en passant par la cuisson du pain. La conception du ventilateur et du système de ventilation permet de

créer un flux d'air uniforme afin que la température toujours la même à l'intérieur de la chambre. En outre, il vous permet de cuire simultanément différents aliments sans chevauchement d'arômes ou d'odeurs.



TEMPÉRATURES CONTRÔLÉES

La sonde, qui peut être demandée comme accessoire en option, vous informe de la température au centre de l'aliment, à chaque étape de cuisson. Le thermostat électromécanique peut être réglé. Il permet de programmer des

températures de 30 à 300 °C avec un indicateur de fonctionnement optique pour les unités de chauffage. Le thermomètre permet de contrôler la température interne de la chambre du four.



EFFICACITÉ ET RAPIDITÉ

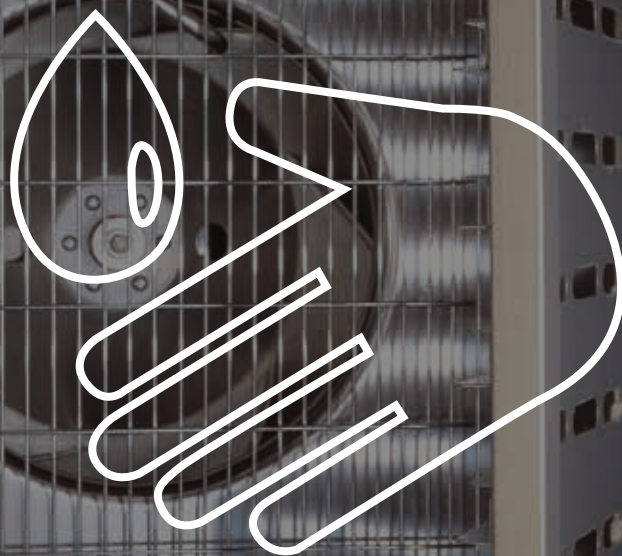
L'humidité dans la chambre peut être fixée à cinq différents niveaux avec une fonction de division de temps.

En fonction du niveau présélectionné, une quantité différente d'eau est injectée dans la chambre.



UNE TRADITION GAGNANTE

SIMPLICITÉ DE NETTOYAGE HYGIÈNE AFFICHAGE



-
- **Le nettoyage du four est simple et rapide**
 - **Les supports des grilles peuvent être facilement enlevés**
 - **Tous les angles sont arrondis**

Il est facile de procéder à un nettoyage approfondi en un court laps de temps et quotidiennement.

LA TECHNOLOGIE NOUS AIDE A GARANTIR LE MAXIMUM D'HYGIÈNE

NETTOYAGE SANS ACCROC

Tous les angles de la chambre de cuisson sont arrondis, sans angles vifs ni soudures. Elle est facile et rapide à nettoyer. Les supports des plans sont facilement amovibles. La porte du four possède un joint arrondi qui évite à la saleté de se déposer.



LAVAGE QUOTIDIEN FACILITÉ

À la fin de la journée, quelques mouvements pour un nettoyage complet : un cycle de niveau 5 d'humidification (vanne supérieure fermée), une pulvérisation de détergent, puis la touche finale avec le bras de pulvérisation. Nettoyage simple, complet, approfondi.



DE L'EAU SANS CALCAIRE

Afin de garder votre eau en permanence sous contrôle, un adoucisseur d'eau est disponible. Un accessoire en option, souvent indispensable.



LA PROPRETÉ EST HYGIÈNE

DES MACHINES CONÇUES POUR TRAVAIL SPÉCIFIQUE



FCF 6
6 grilles GN 1/1



FCF 10
10 grilles GN 1/1



FCF 10
10 grilles GN 2/1

	ALIMENTATION EN ÉNERGIE	CAPACITÉ GN	CYCLE DE CUISSON	PUISSANCE-KW (VERSION ÉLECTRIQUE)	PUISSANCE-KW (VERSION GAZ NATUREL OU GPL)	TENSION (VERSION ÉLECTRIQUE)	TENSION (VERSION GAZ)	DIMENSIONS EXTERNES MM (LXPXH)
MOD. FCF61	ÉLECTRIQUE OU GAZ	6 GN 1/1	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	7.7	8.5 (GAZ) + 0.35 (ÉLECTRIQUE)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	898X915X808
MOD. FCF101	ÉLECTRIQUE OU GAZ	10 GN 1/1	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	17.3	18.5 (GAZ) + 0.35 (ÉLECTRIQUE)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X970
MOD. FCF102	ÉLECTRIQUE OU GAZ	10 GN 2/1	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	24.5	25 (GAZ) + 0.5 (ÉLECTRIQUE)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X970
MOD. FCF201	ÉLECTRIQUE OU GAZ	20 GN 1/1	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	34.5	35 (GAZ) + 0.5 (ÉLECTRIQUE)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X1700
MOD. FCF202	ÉLECTRIQUE OU GAZ	20 GN 2/1	CONVECTION + VAPEUR DIRECTE	48.9	50 (GAZ) + 1 (ÉLECTRIQUE)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X1700



FCF 20
10 grilles GN 1/1



FCF 20
10 grilles GN 2/1

CUISSON A
CONVECTION SANS
HUMIDIFICATION

CUISSON A
CONVECTION AVEC
HUMIDIFICATION

5 NIVEAUX
D'HUMIDITÉ

VENTILATEUR
A 3 VITESSES

MINUTERIE
0-120 MINUTES

FLOW
CHANNEL

IPX5

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

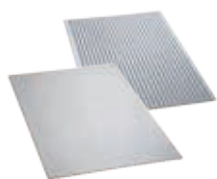
*

SUPLÉMENTS EN OPTION POUR PERSONNALISER VOTRE FOUR

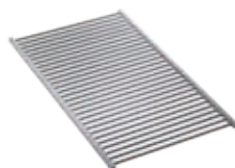
Grilles et plats antiadhésifs GN



Poêles antiadhésives, 20, 40 ou 60 mm de hauteur



Grille de friture avec côté lisse et nervuré



Grille en aluminium



Plaque de cuisson avec 4 rangées (baguettes) en aluminium perforée avec revêtement en silicone

Grilles et plats en acier inoxydable GN



Conteneur perforé 20, 40 ou 65 mm de hauteur



Grille pour 4 ou 8 poulets (1,2 kg chacun)



Panier à friture

Nous recommandons un traitement avec de l'eau douce

L'eau du robinet pourrait endommager votre four et votre nourriture! Afin de préserver votre four vous avez besoin d'un adoucisseur d'eau, un microfiltre et un filtre à osmose inverse.



QUAND VOUS EN AVEZ BESOIN ZANUSSI EST LÀ POUR VOUS



Avant et après la vente, un expert de confiance

Ecoute et collaboration sont nos valeurs. En effet nos ingénieurs travaillent avec les chefs et les techniciens afin d'écouter leurs besoins, ce qui permettra de proposer un produit fiable et facile à utiliser.

Nos collaborateurs sont avant tout des conseillers.

En effet ils proposeront aux clients le produit qui correspond le mieux à ses attentes.

Nos cours sont là pour vous aider à découvrir tout le potentiel de nos produits.

Le service après-vente est à la fois rapide et réactif. Nos cours sont dispensés par des professionnels et ce pour deux raisons: tout d'abord fournir aux chefs toutes les mises à jour techniques des produits. Mais aussi leur fournir des informations détaillées, ce qui leur permettra de faire des économies.



La société se réserve le droit de modifier les spécifications techniques sans préavis. Les photographies n'ont pas de valeur contractuelle.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.com

ZANUSSI
PROFESSIONAL