



FORNI A CONVEZIONE CROSSWISE

**AFFIDABILITÀ
SENZA EGUALI**

ZANUSSI
PROFESSIONAL

PROFESSIONALI, AFFIDABILI E SEMPLICI DA USARE

SMART STEAM

PORTA CON DOPPIO SCATTO DI APERTURA

Evita la fuoriuscita accidentale di calore durante l'apertura della porta. Vassoio di sgocciolamento con scarico automatico della condensa.

SEMPLICITÀ MASSIMA

Pannello di controllo intuitivo ed ergonomico con manopole per una facile impostazione dei cicli di cottura.

GENERAZIONE DEL CALORE POTENZIATA

Sistema di generazione del calore potenziato e camera di cottura in acciaio inox AISI 304 per aumentare la durata dell'apparecchiatura.

SONDA SPILLONE PER RILEVARE LA TEMPERATURA AL CUORE DEL PRODOTTO DI SERIE*

*Opzionale per versioni standard.



DOPPIO VETRO TEMPERATO

Porta costituita da un doppio vetro temperato per un ottimo isolamento e una grande riduzione dei consumi. L'intercapedine tra i due vetri è accessibile per la pulizia.

ERGONOMIA E VISIBILITÀ

La camera di cottura è configurata per l'inserimento delle teglie GN dal lato lungo. Ciò garantisce una grande ergonomia, soprattutto in abbinamento alla gamma di Abbattitori/Congelatori crosswise.

COTTURA UNIFORME

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

Gamma

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

Accessori

Personalizza il tuo forno. A pagina 11 è possibile consultare la nostra completa e ampia gamma di accessori. Per maggiori informazioni, rivolgiti ai nostri esperti.

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 visuale all'interno della camera. Protezione dall'acqua IPX4.

Disponibile in versione standard con umidificatore



- Umidificatore

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

- **Sonda spillone per rilevare la temperatura al cuore del prodotto, opzionale.**

NATI PER ESSERE SEMPLICI



-
- FACILITÀ DI IMPOSTAZIONE
 - FACILITÀ D'USO
 - FACILITÀ DI PULIZIA

OGNI PARTICOLARE È PROGETTATO PER OFFRIRE SEMPLICITÀ D'USO

COMANDI ERGONOMICI E INTUITIVI

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

- ciclo di cottura a convezione senza umidificazione;
- cicli di cottura a convezione con umidificazione e possibilità di selezionare 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 (di serie per Smart Steam, opzionale per versione standard):

→ temperature impostabili da 50 a 99 °C.

Accensione:

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



Riscaldamento con umidificazione bassa per verdure stufate.



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



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



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



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



Riscaldamento senza umidificazione per rosolature perfette, gratinature e grigliate.



Riscaldamento con umidificazione medio-alta per tutti i tipi di carni rosse (grandi tagli).



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

FORNI A CONVEZIONE CROSSWISE CUCINA SEMPLICE E TRADIZIONALE

RAPIDITÀ E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Semplicità di utilizzo e rapidità di cottura sono i punti di forza dei forni a convezione crosswise. Questi forni professionali sono adatti alla preparazione di diverse pietanze: dagli arrosti di carne, alle verdure grigliate fino alla cottura del pane.

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 camera. Inoltre, consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono le stesse impostazioni.



TEMPERATURE SOTTO CONTROLLO

Sonda spillone di serie per Smart Steam, opzionale per versioni standard. Termostato elettromeccanico, con possibilità di impostare la temperatura da 50°C a 300°C. Lo spillone, incluso nei modelli Smart Steam, garantisce risultati di cottura perfetti.

Sul display comparirà la temperatura al cuore della pietanza per monitorare il ciclo in corso.



RENDI TENERE LE TUE PIETANZE

L'umidità all'interno della camera può essere impostata su cinque livelli diversi, per adattarsi al meglio a molteplici tipologie di cottura.

A seconda del livello prescelto, viene rilasciata una diversa quantità di umidità in camera di cottura, raggiungendo velocemente il settaggio prescelto dall'operatore.



TECNOLOGIA CHE GARANTISCE LA MASSIMA IGIENE

PULIZIA SENZA OSTACOLI

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 accumuli di sporco.



LAVAGGIO QUOTIDIANO FACILITATO

A fine giornata, saranno necessarie poche manovre per pulire il forno:

1. un ciclo di umidificazione di livello 5 (a cielo chiuso),
2. una spruzzata di detersivo,
3. e il tocco finale utilizzando la doccetta.

Una pulizia facile, totale e a fondo.



ACQUA SENZA CALCARE

E' importante tenere sotto controllo la qualità dell'acqua.

L'addolcitore è un accessorio opzionale ma raccomandato.

Garantisce ottime prestazioni e una lunga vita operativa al vostro forno crosswise.



IL FORNO A MISURA DELLA TUA CUCINA

FORNI A CONVEZIONE SMART STEAM CROSSWISE SOLO ELETTRICI



**Forno a convezione
6 Smart Steam crosswise**
6 griglie GN 1/1
LXPXH 860x746x633



**Forno a convezione
10 Smart Steam crosswise**
10 griglie GN 1/1
LXPXH 890x900x970

FORNI A CONVEZIONE CROSSWISE ELETTRICI E A GAS



**Forno a convezione
6 crosswise**
6 griglie GN 1/1
LXPXH 860x746x633



**Forno a convezione
10 crosswise**
10 griglie GN 1/1
LXPXH 890x900x970



**Forno a convezione
10 crosswise**
10 griglie GN 2/1
LXPXH 890x1215x970



**Forno a convezione
20 crosswise**
20 griglie GN 1/1
LXPXH 890x900x1700

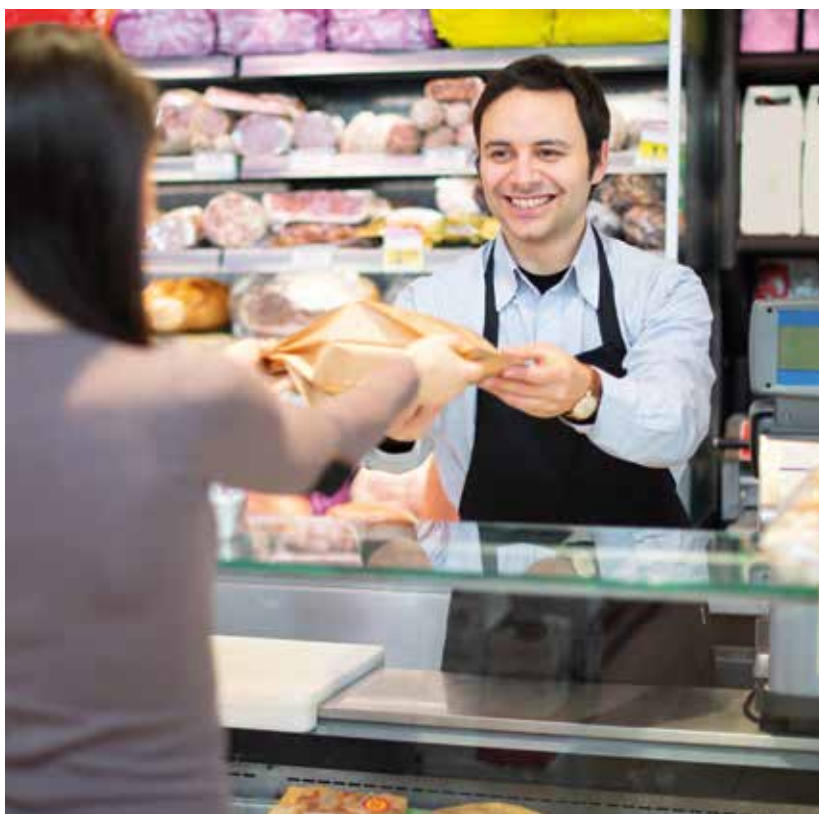


**Forno a convezione
20 crosswise**
20 griglie GN 2/1
LXPXH 890x1215x1700

GAS / ELETTRICO

DESCRIZIONE	⚡ Forni a convezione Smart Steam crosswise		⚡🍷 Forni a convezione crosswise				
	6 GN1/1	10 GN1/1	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Capacità GN	6 GN1/1	10 GN1/1	6 GN1/1	10 GN1/1	10 GN2/1	20 GN1/1	20 GN2/1
Potenza - kw (versione elettrica 400v, 3n, 50 Hz)	7,7	17,3	7,7	17,3	24,5	34,5	48,9
Potenza - kw (Versione gas naturale o gpl, parte elettrica 220/230v, 1n, 50 Hz)	n.a.	n.a.	8.5 (gas) + 0,35 (elettrico)	18.5 (gas) + 0,35 (elettrico)	25 (gas) + 0,5 (elettrico)	35 (gas) + 0,5 (elettrico)	50 (gas) + 1 (elettrico)
Ciclo ad aria calda	•	•	•	•	•	•	•
Ciclo a vapore diretto	•Potenziato	•Potenziato	•	•	•	•	•
Tipo di porta	Doppio vetro con doppio scatto di apertura	Doppio vetro con doppio scatto di apertura	Doppio vetro	Doppio vetro	Doppio vetro	Doppio vetro	Doppio vetro
Materiale della camera di cottura	AISI 304	AISI 304	AISI 430	AISI 430	AISI 430	AISI 430	AISI 430
Sonda spillone	•	•	◦	◦	◦	◦	◦

- DI SERIE
- OPZIONALE



LA SCELTA IDEALE PER SUPERMERCATI E RISTORANTI

Offri ai tuoi clienti un'ampia scelta di pietanze appena sfornate. Pane, carne, verdure, pesce.

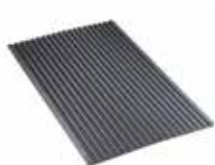
Imposta il programma desiderato e servi piatti fragranti.

ACCESSORI PER LA PERSONALIZZAZIONE DEL FORNO

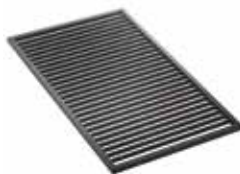
Griglie e teglie antiaderenti GN 1/1



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 GN 1/1 in alluminio forato e rivestimento in silicone a ondulazione (per baguette)

Griglie e teglie in acciaio inox GN 1/1



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 l'uso di acqua trattata con addolcitore

L'acqua della rete idrica può deteriorare il forno e le vostre pietanze. Per preservare il forno suggeriamo di installare un addolcitore, un microfiltro e un filtro osmotico reversibile.



DALLA **A** ALLA **Z**

PROGRAMMA DI ASSISTENZA CLIENTI

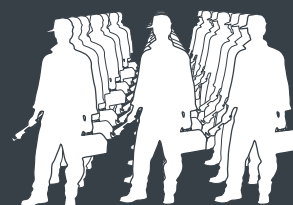
Ovunque ti trovi, Zanussi Professional è sempre presente con i suoi tecnici, garantendo un'assistenza affidabile e soluzioni personalizzate. Con la sua rete di assistenza unica e capillare, Zanussi Professional è sempre al tuo fianco.



**149 PAESI
SERVITI**



**2.200 PARTNER
DI ASSISTENZA**



**10.000 TECNICI
QUALIFICATI**

LA TUA ATTREZZATURA, SEMPRE PERFORMANTE

Una corretta manutenzione in conformità con i manuali e le raccomandazioni Zanussi Professional è essenziale per evitare problemi imprevisti. L'assistenza clienti di Zanussi Professional offre una serie di pacchetti di servizi su misura.

Per ulteriori informazioni, contatta il centro di assistenza Zanussi Professional di riferimento.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

Part of  Electrolux
Professional
Group

ZANUSSI
PROFESSIONAL



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