

Forni Smart Steam Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



260687 (EFCE61SSDS)

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

Descrizione

Articolo N°

Forno a convezione con vapore diretto. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura in acciao inox AISI 304 con illuminazione laterale. Porta a doppio vetro con apertura doppio step e vaschette raccogligocce posizionate sotto la camera e la porta. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sul termoconvettore. Termostato elettromeccanico. Temperatura regolabile da 30° a 300°C; display visivo e termometro. Sonda a sensore singolo. Timer da 0 a 120 minuti con allarme acustico. Controllo dell'umidità a 5 livelli. Dotato di n. 1 struttura portateglie "crosswise", passo 60 mm, per 6 teglie GN 1/1.

Caratteristiche e benefici

- Interruttore principale di impostazione: ON/OFF, aria calda senza sistema di umidificazione e aria calda con sistema di umidificazione (scelta di 5 diversi livelli di umidità).
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- Timer per impostare il tempo di cottura, regolabile fino a 120 minuti o per funzionamento continuo, con allarme acustico di fine ciclo. Al termine del tempo di cottura impostato le resistenze e il ventilatore vengono disattivate automaticamente.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Perfetta uniformità: garantita da una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- Sonda spillone per misurare la temperatura al cuore del prodotto.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta.
- Porta con doppio scatto di apertura per evitare il rilascio di calore accidentale.
- Valvola manuale per regolare la fuoriuscita del vapore.
- Capacità: 6 GN 1/1.

Costruzione

- Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Maniglia della porta ergonomica.
- Scarico integrato.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione:





Forni Smart Steam Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

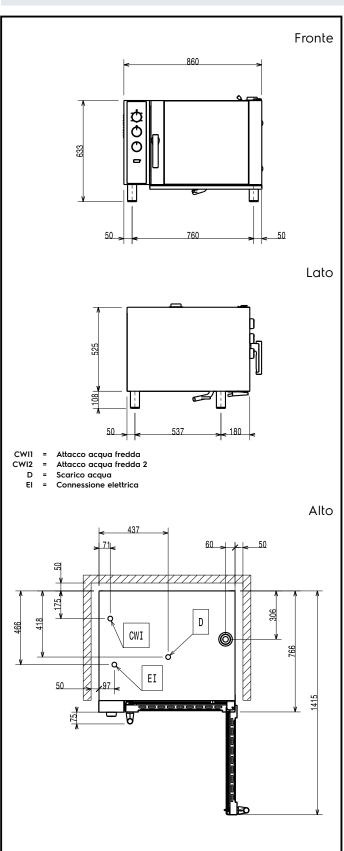
Accessori opzionali

Addolcitore acqua esterno manuale 12 litri	PNC 860412	
 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2 Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) 	PNC 921101 PNC 921106 PNC 921713	
 Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) 	PNC 922036	
• Base aperta per forno a convezione 6 GN 1/1	PNC 922101	
• Guide griglie per base forno 6 GN 1/1	PNC 922105	
 Kit doccia a scomparsa 	PNC 922170	
 Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) 	PNC 922171	
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266	
 Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW 	PNC 922325	
 "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW 	PNC 922326	
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	





Forni Smart Steam Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto



Elettrico Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz Potenza installata max: 7.7 kW Watt totali: 7.7 kW Capacità GN: 6 (GN 1/1) Guide: 60 mm Informazioni chiave Dimensioni esterne, larghezza: 860 mm Dimensioni esterne, profondità: 767 mm Dimensioni esterne, altezza: 633 mm 79.5 kg Peso netto: Convezione Х Х Sonda Dimensioni interne, 560 mm larghezza: Dimensioni interne, 370 mm profondità:

Certificati ISO

Dimensioni interne, altezza:

ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

380 mm

