

## Convezione Crosswise Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



260688 (EFCE61CSDS)

Forno a convezione  
elettrico 6 GN 1/1 - crosswise

260689 (EFCE61CSCS)

\* NOT TRANSLATED \*

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno a convezione con umidificatore. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura con illuminazione laterale e vaschetta raccogli gocce. Porta con doppio vetro. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sul termoconvettore. Termostato elettromeccanico. Temperatura regolabile da 30° a 300° C. 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 di temperatura disponibile come accessorio.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui di cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- Valvola manuale per regolare la fuoriuscita del vapore.
- Capacità: 6 GN 1/1.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.

### Costruzione

- Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430.
- 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: \_\_\_\_\_

**Accessori opzionali**

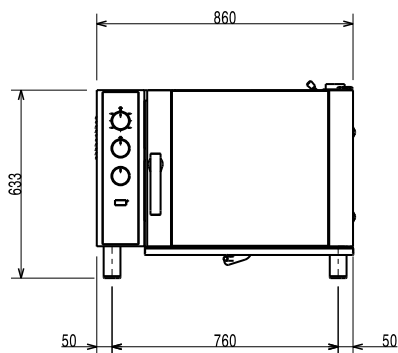
- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101 ☐
- 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106 ☐
- Kit spillone per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 921702 ☐
- Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) PNC 921713 ☐
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 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 ☐
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ☐
- 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 ☐



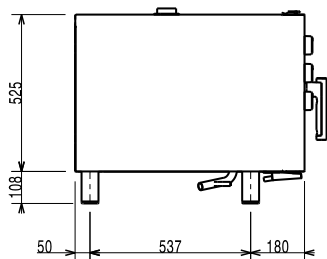
**Electrolux**  
PROFESSIONAL

## Convezione Crosswise Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1 - Cross Wise

Fronte

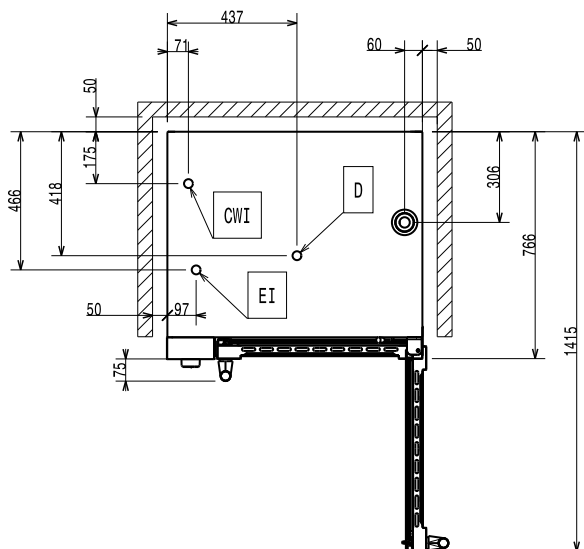


Lato



- CWI1 = Attacco acqua fredda  
CWI2 = Attacco acqua fredda 2  
D = Scarico acqua  
EI = Connessione elettrica

Alto



### Elettrico

#### Tensione di alimentazione:

260688 (EFCE61CSDS)	380-400 V/3N ph/50 Hz
260689 (EFCE61CSCS)	230 V/3 ph/50 Hz

Potenza installata max: 7.7 kW

### Capacità

GN: 6 (GN 1/1)

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne,  
larghezza:

860 mm

Dimensioni esterne,  
profondità:

767 mm

Dimensioni esterne, altezza:

633 mm

Peso netto:

79.5 kg

Livello funzionale

Basic

Cicli di cottura - convezione

300 °C

Tempo di riscaldamento  
(ciclo aria calda):

215°C / 300s.

### Certificati ISO

ISO Standards: ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001



Convezione Crosswise  
Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1 - Cross Wise

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2026.02.02