

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.

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

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