

Forni Smart Steam Forno a convezione elettrico 10 GN 1/1, con vapore diretto

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA#	



260691 (EFCE11SSDS)

Forno a convezione elettrico 10 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 posizonate 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 10 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: 10 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 10 GN 1/1, con vapore diretto

Accessori inclusi

• 1 x Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione PNC 922121 con i forni)

Accessori onzionali

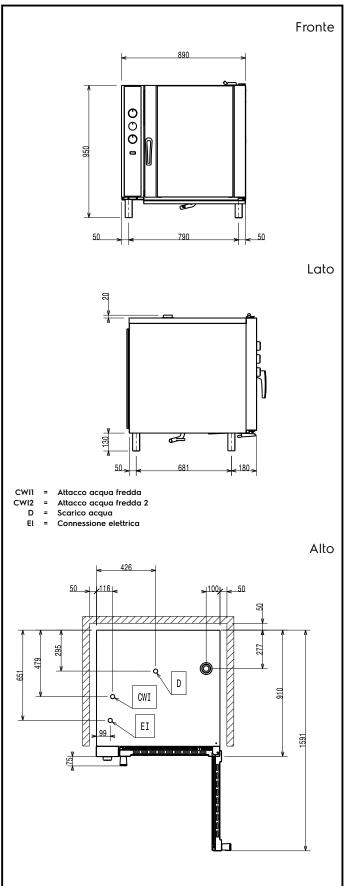
CW

Accessori opzionali		
Addolcitore acqua esterno manuale 12 litri	PNC 860412	
• 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304	PNC 921101	
• 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2	PNC 921106	
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 10 GN 1/1	PNC 922102	
• Guide griglie per base forno 10 GN 1/1	PNC 922106	
 Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 	PNC 922115	
 Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) 	PNC 922121	
 Kit piedini regolabili per forni a convezione 10 GN 1/1 e GN 2/1 	PNC 922127	
• Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1	PNC 922130	
Kit doccia a scomparsa	PNC 922170	
 Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) 	PNC 922171	
• Kit per movimentare la struttura GN 1/1	PNC 922201	
• 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	PNC 922338	





Forni Smart Steam Forno a convezione elettrico 10 GN 1/1, con vapore diretto



CE EC TECH UK

Elettrico	
Tensione di alimentazione: Potenza installata max: Watt totali:	380-400 V/3N ph/50 Hz 17.3 kW 17.3 kW
Capacità	
GN: Guide:	10 (GN 1/1) 60 mm
Informazioni chiave	
Dimensioni esterne, larghezza: Dimensioni esterne, profondità:	890 mm
Dimensioni esterne, altezza:	970 mm
Peso netto:	121.2 kg
Convezione	X
Sonda	X
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	503 mm

Certificati ISO

Dimensioni interne, altezza:

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

680 mm

