



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



260691 (EFCE1ISSDS)

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 acciaio 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 10 teglie GN 1/1.

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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.
- Struttura interna multiuso adatta per GN, teglie pasticceria o bacinelle gelato.

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:



Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

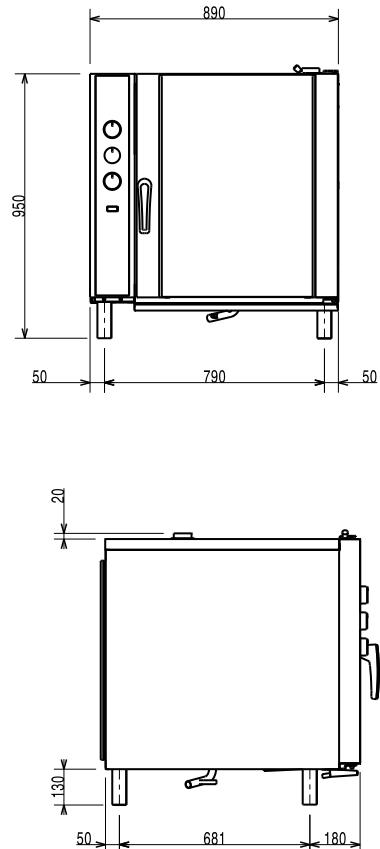
Accessori inclusi

- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i fornì)

PNC 922121

Accessori opzionali

- | | | |
|---|------------|--------------------------|
| • Addolcitore acqua esterno manuale 12 litri | PNC 860412 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2 | PNC 921106 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) | PNC 921713 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno a convezione 10 GN 1/1 | PNC 922102 | <input type="checkbox"/> |
| • Guide griglie per base forno 10 GN 1/1 | PNC 922106 | <input type="checkbox"/> |
| • Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 | PNC 922115 | <input type="checkbox"/> |
| • Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i fornì) | PNC 922121 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit piedini regolabili per fornì a convezione 10 GN 1/1 e GN 2/1 | PNC 922127 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 | PNC 922130 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit doccia a scomparsa | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit per movimentare la struttura GN 1/1 | PNC 922201 | <input type="checkbox"/> |
| • 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per fornì GN 2/1 LW e CW | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per fornì GN 1/1 e 2/1 LW o CW | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Affumicatore Volcano per fornì LW e CW | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |



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

Fronte

Lato

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Potenza installata max: 17.3 kW
 Watt totali: 17.3 kW

Capacità

GN: 10 (GN 1/1)
 Guide: 60 mm

Informazioni chiave

Dimensioni esterne,
 larghezza: 890 mm
 Dimensioni esterne,
 profondità: 900 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
 Dimensioni interne, altezza: 680 mm

Certificati ISO

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

