

## Convezione Crosswise Forno a convezione elettrico 10 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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


**260693 (EFCE11CSDS)**

 Forno a convezione  
elettrico 10 GN 1/1 -  
crosswise

**260695 (EFCE11CSCS)**

\* 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 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 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: 10 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.

### Accessori inclusi

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

### Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi PNC 921101 ☐  
304
- 2 griglie per supporto bacinelle PNC 921106 ☐  
GN 1/2
- Kit spillone per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 921702 ☐
- Kit guida per bacinella raccogli PNC 921713 ☐  
liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1  
(bacinella GN esclusa)
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 PNC 922036 ☐  
per griglia)
- Base aperta per forno a PNC 922102 ☐  
convezione 10 GN 1/1

Approvazione: \_\_\_\_\_

- Guide griglie per base forno 10 GN 1/1 PNC 922106 ☐
- Base aperta su ruote per forno a convezione 10 GN 1/1 PNC 922114 ☐
- 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 ☐
- 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 ☐

Fronte

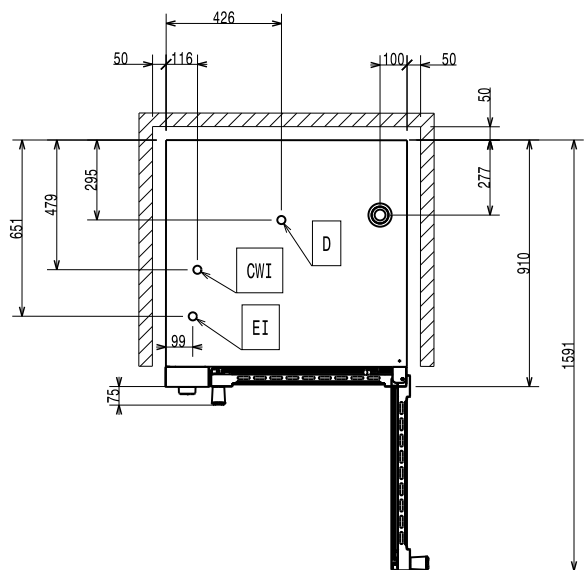


Lato



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

Alto



#### Elettrico

Tensione di alimentazione:

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 260693 (EFCE11CSDS) | 380-400 V/3N ph/50 Hz |
| 260695 (EFCE11CSCS) | 230 V/3 ph/50 Hz      |

Ausiliario: 0.3 kW

Potenza installata max: 17.3 kW

#### Capacità

GN: 10 (GN 1/1)

#### Informazioni chiave

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 890 mm   |
| Dimensioni esterne, profondità: | 900 mm   |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 970 mm   |
| Peso netto:                     | 121.2 kg |
| Livello funzionale              | Basic    |
| Cicli di cottura - convezione   | 300 °C   |
| 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