



Convezione Crosswise Forno convezione elettrico 10 GN 2/1 - Cross Wise



260697 (EFCE12CSDS)

Forno convezione elettrico
10 GN 2/1 - crosswise

Descrizione

Articolo N°

Forno a convezione con umidificatore. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura con illuminazione laterale e vaschetta raccogligocce. 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 2/1.

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 di temperatura disponibile come accessorio.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- Valvola manuale per regolare la fuoriuscita del vapore.
- Capacità: 10 GN 2/1 o 20 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 opzionali

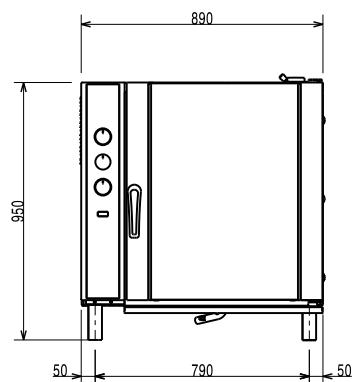
- Kit spillone per forni 10 GN 2/1 PNC 921703
- Kit guida per bacinetta raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinetta GN esclusa) PNC 921713
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036
- Base aperta per forno a convezione 10 GN 2/1 PNC 922103
- Guide griglie per base forni 10 GN 2/1 PNC 922107
- Kit piedini regolabili per forni a convezione 10 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 922127
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171

Approvazione:

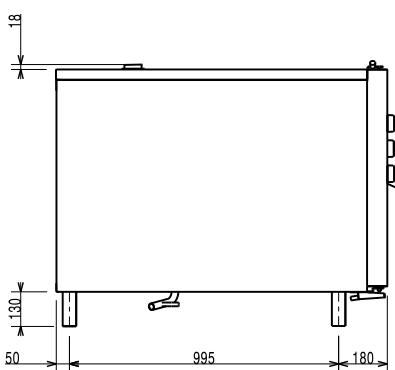


Experience the Excellence
www.electroluxprofessional.com
foodservice@electrolux.it

- Adattatore per teglie pasticceria per PNC 922173
- forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio PNC 922175
- AISI 304
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - PNC 922266
- 1,2 kg ognuno)
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un PNC 922325
- telaio universale + 6 spiedini corti -
- per forni GN 2/1 LW e CW
- "Griglia spiedo" composta da un PNC 922326
- telaio universale idoneo ad ospitare
- spiedini lunghi o corti (non inclusi) -
- per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Affumicatore Volcano per forni LW e PNC 922338
- CW



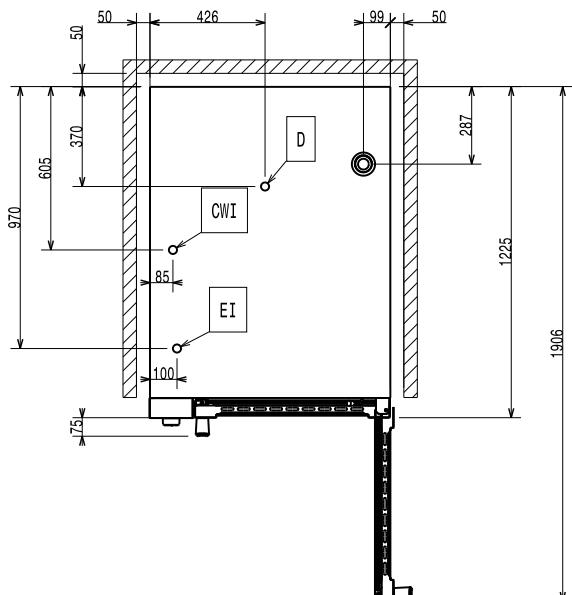
Fronte



Lato

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

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Ausiliario: 0.5 kW
 Potenza installata max: 24.5 kW

Capacità

GN: 10 (GN 2/1)

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 1215 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 970 mm
 Peso netto: 147 kg
 Regolazione altezza: 80/0 mm
 Livello funzionale: Basic
 Cicli di cottura - convezione: 300 °C

Certificati ISO

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

Convezione Crosswise
 Forno convezione elettrico 10 GN 2/1 - Cross Wise

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



2026.01.13