Electrolux PROFESSIONAL

Convezione Crosswise Forno convezione elettrico 20 GN 2/1 - Cross Wise

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



260699 (EFCE22CSDS) Forno convezione elettrico 20 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 20 teglie GN 2/1.

Approvazione: _____

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: 20 GN 2/1 o 40 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 Struttura scorrevole passo 60 mm per 20 GN 2/1 PNC 922204

Accessori opzionali

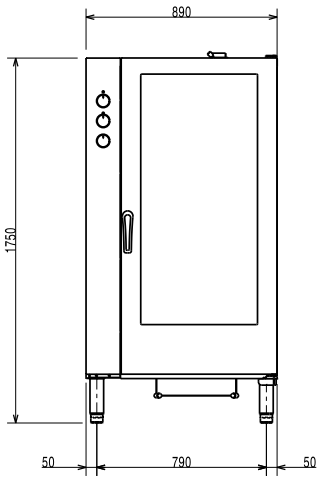
- Kit spillone per forni 20 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 921704 ❑
- Carrello per struttura scorrevole forni 20 GN 2/1 PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole 20 GN 2/1 PNC 922142 ❑
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ❑
- Adattatore per teglie pasticceria per forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi) PNC 922173 ❑
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio AISI 304 PNC 922175 ❑

• Struttura scorrevole passo 60 mm per 20 GN 2/1	PNC 922204	❑
• Struttura scorrevole passo 80 mm per 20GN 2/1	PNC 922206	❑
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	❑
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW	PNC 922325	❑
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	❑

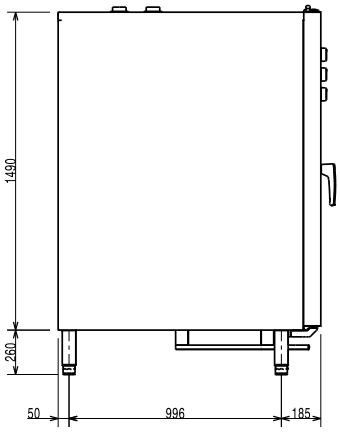
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Convezione Crosswise
Forno convezione elettrico 20 GN 2/1 - Cross Wise

Fronte

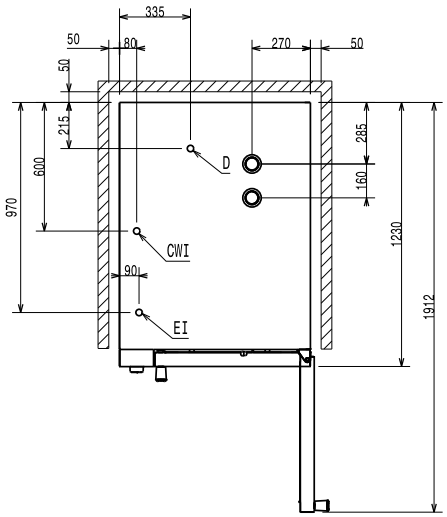


Lato



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:	1 kW
Potenza installata max:	48.9 kW

Capacità

GN:	20 (GN 2/1)

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	890 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1215 mm
Dimensioni esterne, altezza:	1700 mm
Peso netto:	271.4 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	760 mm
Dimensioni interne, altezza:	1350 mm

Certificati ISO

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

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

2026.11.17