

# Convezione Crosswise Forno a convezione a gas 6 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N°
MODELLO N°
NOME
SIS #
AIA #



260813 (EFCG61CSAS)

Forno a convezione a gas 6 GN 1/1 - 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 bruciatori atmosferici con dispositivo antifiamma. Bruciatore principale con fiamma pilota e accensione piezoelettrica. 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 6 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 id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- Capacità: 6 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.

Approvazione:







## Accessori opzionali

Accessori opzionali		
• 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304	PNC 921101	
<ul> <li>2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2</li> </ul>	PNC 921106	
<ul> <li>Convogliatore fumi forni gas 6/10 GN 1/1 e 10 GN 2/1</li> </ul>	PNC 921701	
<ul> <li>Kit spillone per forni 6 e 10 GN 1/1</li> </ul>	PNC 921702	
<ul> <li>Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)</li> </ul>	PNC 921713	
• Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	
<ul> <li>Base aperta per forno a convezione 6 GN 1/1</li> </ul>	PNC 922101	
<ul> <li>Guide griglie per base forno 6 GN 1/1</li> </ul>	PNC 922105	
Kit doccia a scomparsa	PNC 922170	
<ul> <li>Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)</li> </ul>	PNC 922171	
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	
<ul> <li>1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)</li> </ul>	PNC 922266	
<ul> <li>Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW</li> </ul>	PNC 922325	
<ul> <li>"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</li> </ul>	PNC 922326	
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	



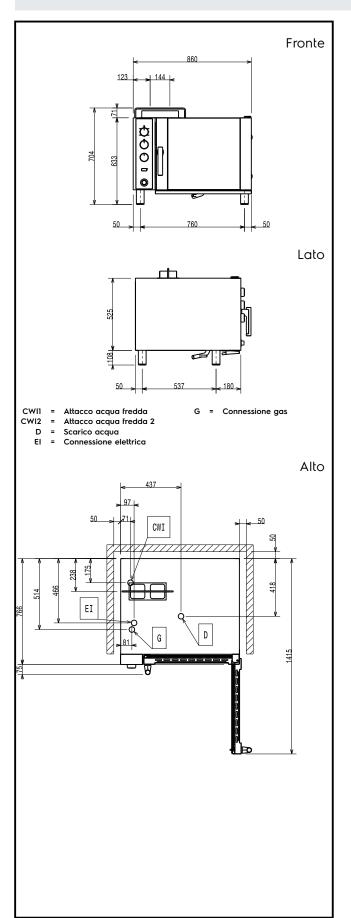








# Convezione Crosswise Forno a convezione a gas 6 GN 1/1 - Cross Wise



**Elettrico** Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz 0.35 kW Potenza installata max: Capacità GN: 6 (GN 1/1) Informazioni chiave Dimensioni esterne, larghezza: 860 mm Dimensioni esterne, profondità: 767 mm Dimensioni esterne, altezza: 701 mm Peso netto: 92.1 kg Livello funzionale Basic 300 °C Cicli di cottura - convezione Tempo di riscaldamento 215°C / 350s. (ciclo aria calda):

**Certificati ISO** 

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









