

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	_
AIA #	



260819 (EFCG11CSAS)

Forno a convezione a gas 10 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 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 id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- 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 922122 forno gas 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
- Filtro grassi forni convezione gas PNC 921700 D
 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 griglie è necessario ordinare 2 pezzi)
- Convogliatore fumi forni gas 6/10 PNC 921701 GN 1/1 e 10 GN 2/1
- Kit spillone per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 921702 🚨
- Kit guida per bacinella raccogli PNC 921713
 Iiquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1
 (bacinella GN esclusa)

Approvazione:





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

Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia)	PNC 922036	
 Base aperta per forno a convezione 10 GN 1/1 	PNC 922102	
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 gas 10 GN 1/1	PNC 922116	
Guide griglie passo 60 mm forno gas 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni)	PNC 922122	
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	
• 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	



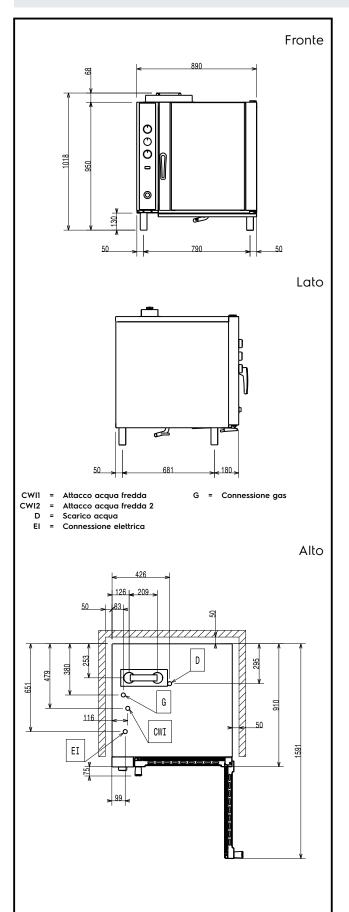








Convezione Crosswise Forno a convezione a gas 10 GN 1/1 - Cross Wise



Elettrico	
Tensione di alimentazione: Ausiliario: Potenza installata max:	220-230 V/1 ph/50 Hz 0.35 kW 0.35 kW
Gas	
Potenza gas:	18.5 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:	136 kg
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	479 mm
Dimensioni interne, altezza:	680 mm
	300 11111
Certificati ISO	
ISO Standards:	ISO 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001

