Electrolux PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



260825 (EFCG12CSAS) Forno a convezione a gas 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 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 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.
- 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

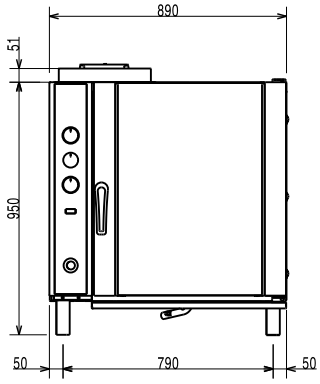
• Filtro grassi forni convezione gas 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 griglie è necessario ordinare 2 pezzi)	PNC 921700	❑
• Convogliatore fumi forni gas 6/10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 921701	❑
• Kit spillone per forni 10 GN 2/1	PNC 921703	❑
• Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella 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	❑
• Kit doccia a scomparsa	PNC 922170	❑

• 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	❑
• 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	❑
• Affumicatore Volcano per forni LW e CW	PNC 922338	❑

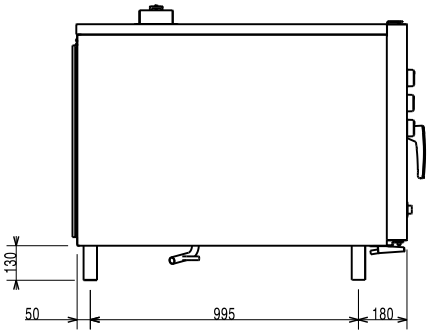
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

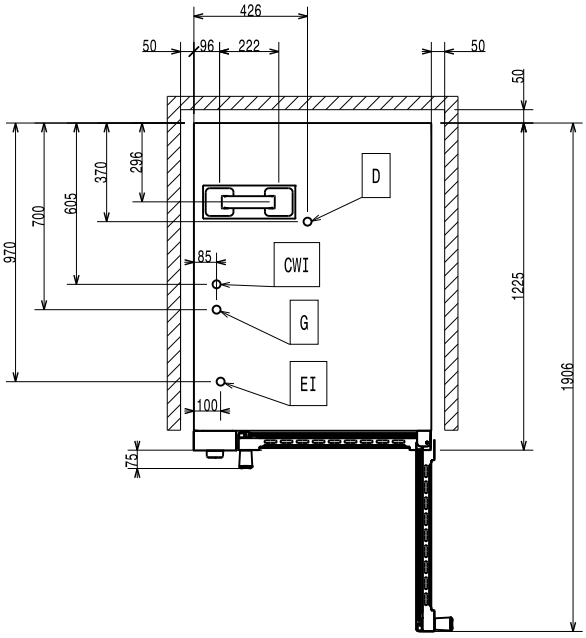


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	220-230 V/1 ph/50 Hz
Ausiliario:	0.5 kW
Potenza installata max:	0.5 kW

Gas

Potenza gas:	25 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:	154 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C

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