



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



260863 (EFCG22CSAS)

Forno a convezione a gas
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 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 20 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.
- 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 PNC 922204 mm per 20 GN 2/1

Accessori opzionali

- Filtro grassi forni convezione gas PNC 921700 □ 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 griglie è necessario ordinare 2 pezzi)
- Kit spillone per forni 20 GN 1/1 e PNC 921704 □ GN 2/1
- Convogliatore fumi per forno a PNC 921712 □ gas 20 GN 2/1
- Carrello per struttura scorrevole PNC 922134 □ forni 20 GN 2/1
- Supporto per struttura scorrevole PNC 922142 □ 20 GN 2/1
- Doccia laterale esterna (include i PNC 922171 □ supporti per il montaggio)

Approvazione:



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

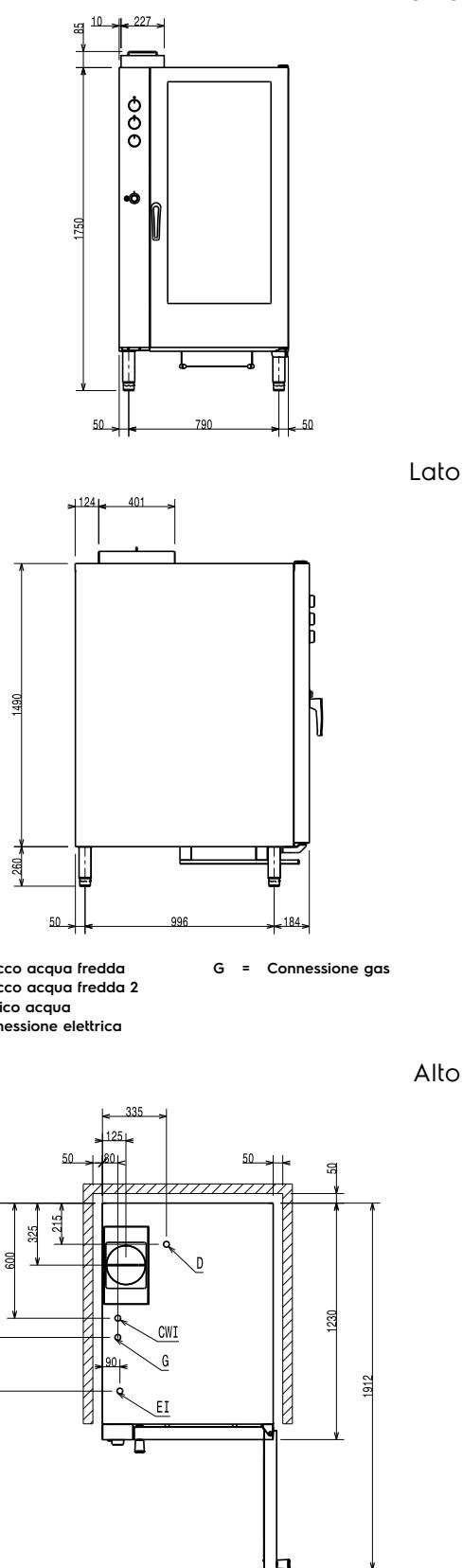
- Adattatore per teglie pasticceria per PNC 922173
- forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)
- Coppia di griglie GN 2/1 in acciaio PNC 922175
- AISI 304
- Struttura scorrevole passo 60 mm PNC 922204
- per 20 GN 2/1
- Struttura scorrevole passo 80 mm PNC 922206
- per 20GN 2/1
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e' CW
- "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
- 6 spiedi corti PNC 922328
- Affumicatore Volcano per forni LW e PNC 922338
- CW



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

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

2026.01.13


Elettrico

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

Gas

Potenza gas: 50 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:	311.8 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 9001; ISO 14001; ISO 45001; ISO 50001
 ISO Standards: