

Convezione Crosswise Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



260707 (ECFE102-0)

Forno convezione elettrico
10 GN 2/1 - crosswise

Descrizione

Articolo N° _____

Rivestimenti esterni, camera di cottura, strutture di supporto ed accessori in acciaio inox.

Camera di cottura con angoli e bordi arrotondati ad ampio raggio ed illuminata. Giunzioni prive di fessure e fughe.

Supporti per teglie e diffusori facilmente rimuovibili.

Foro di scarico integrato per l'evacuazione veloce e diretta dei residui.

Riscaldamento elettrico mediante resistenze corazzate montate sul gruppo ventilante.

Temperatura max raggiungibile 300°C.

Uniformità di cottura garantita dal sistema di diffusione dell'aria calda "flow channel", caratterizzato dalla conformazione trapezoidale della camera e dal posizionamento della ventola di diffusione nella parte posteriore.

Sensore al platino in grado di leggere perfettamente la temperatura in camera.

Elevata versatilità di utilizzo garantita dall'umidificatore a cinque livelli, al raffreddamento rapido della camera con un'apposita ventola e alla possibilità di installare una sonda per il controllo automatico della cottura al cuore del prodotto.

Grado di protezione all'acqua IPX4.

Caratteristiche e benefici

- Supporti griglie facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.
- Il sistema unico di gestione dei flussi d'aria garantisce una distribuzione di calore perfetta nella cavità del forno.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Sonda di temperatura disponibile come accessorio.
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- 5 livelli di umidificazione per garantire dolci perfetti e arrosti succulenti.
- Soddisfa i requisiti per la sicurezza CE, VDE e DVGW.

Costruzione

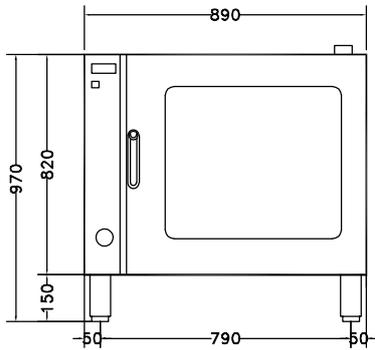
- Protezione dall'acqua IPX4.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Porta forno con doppi vetri temperati.
- Accesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

Accessori inclusi

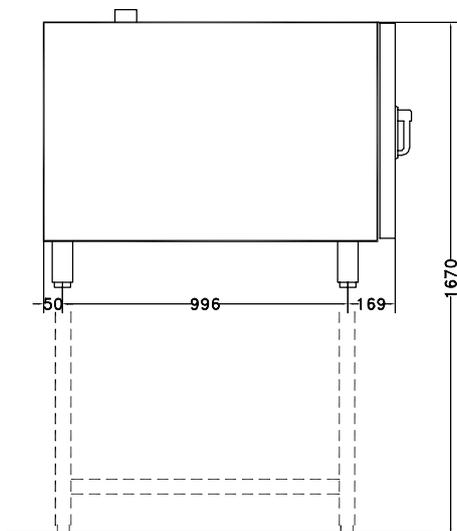
- 1 x Guide griglie passo PNC 922123
60 mm forno 10 GN 2/1

Approvazione: _____

Fronte

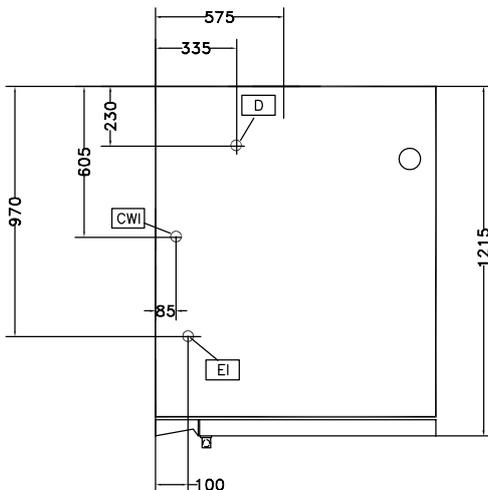


Lato



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

Alto



Accessori inclusi

- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922123

Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz
Ausiliario: 0.5 kW
Potenza installata max: 24.5 kW

Capacità

Guide: 60 mm
Capacità ripiano: 10 Griglie

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm
Dimensioni esterne, profondità: 1215 mm
Dimensioni esterne, altezza: 970 mm
Peso netto: 141.95 kg
Regolazione altezza: 80/0 mm
Livello funzionale: Basic
Tipologia di griglie: GN 2/1
Cicli di cottura - convezione: 300 °C

Certificati ISO

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