

## Convezione Crosswise Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



260708 (FCE201)

Forno convezione elettrico  
20 GN 1/1 - 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 in acciaio incoloy 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

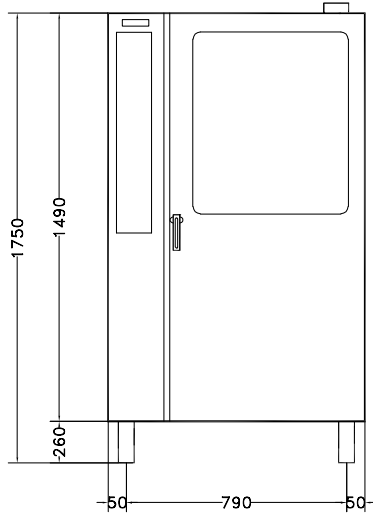
- Protezione dall'acqua IPX4.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Porta forno con doppi vetri temperati.
- Accesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

### Accessori inclusi

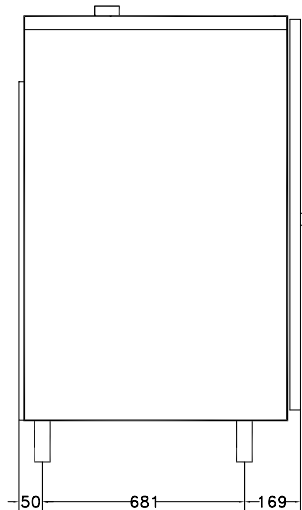
- 1 x Struttura scorrevole PNC 922203  
passo 60 mm per 20 GN  
1/1

Approvazione: \_\_\_\_\_

Fronte

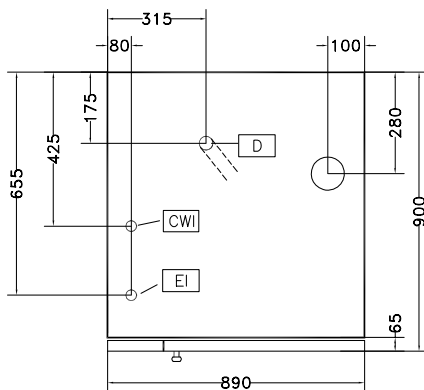


Lato



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

Alto



### Accessori inclusi

- 1 x Struttura scorrevole passo PNC 922203 60 mm per 20 GN 1/1

### Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz  
 Ausiliario: 1 kW  
 Potenza installata max: 34.5 kW

### Capacità

Guide: 60 mm  
 Capacità ripiano: 20 Griglie

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm  
 Dimensioni esterne, profondità: 900 mm  
 Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm  
 Peso netto: 215.5 kg  
 Regolazione altezza: 80/0 mm  
 Livello funzionale: Basic  
 Tipologia di griglie: GN 1/1  
 Cicli di cottura - convezione: 300 °C  
 Dimensioni interne, larghezza: 590 mm  
 Dimensioni interne, profondità: 503 mm  
 Dimensioni interne, altezza: 1350 mm

### Certificati ISO

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