Electrolux PROFESSIONAL

Convezione Crosswise Forno a gas, 10 GN2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

260702 (FCG102) Forno convezione gas 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 diretto a gas.
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 possiblità di installare una sonda per il controllo automatico della cottura al cuore del prodotto.
Grado di protezione all'acqua IPX4.

Approvazione: _____

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

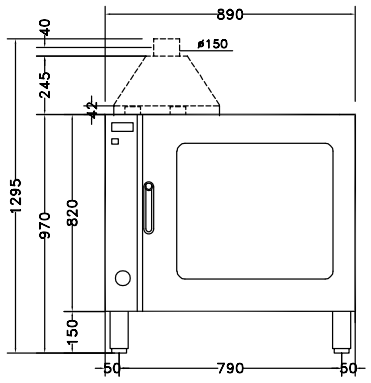
- Protezione dall'acqua IPx4.
- Accesso frontale a tutti i componenti.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Porta forno con doppi vetri temperati.
- Acesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

Accessori inclusi

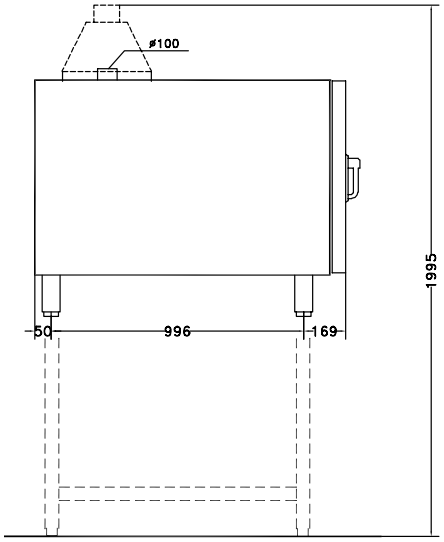
- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922123

Convezione Crosswise
Forno a gas, 10 GN2/1

Fronte

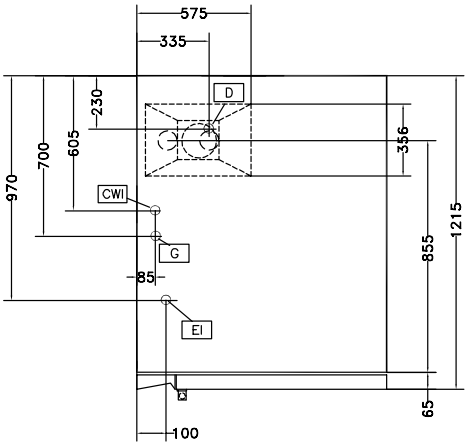


Lato



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

Alto



Accessori inclusi

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

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

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:	154 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

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