

Eazy Forno Eazy, elettrico, con vapore diretto, 6 GN 1/1, con sistema automatico di pulizia

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**240008 (ZCD061WL)**

Forno compatto Eazy, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità) e sistema di lavaggio automatico. Porta con cerniera a sinistra

240010 (ZCD061WR)

Forno compatto Eazy, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità) e sistema di lavaggio automatico. Porta con cerniera a destra

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione a vapore diretto: 90% di saturazione del vapore. Ciclo di cottura ad aria calda (max 280°C) con umidificazione automatica (11 impostazioni), ideale per rosolare e cuocere a vapore. Possibilità di programmare 99 ricette e salvarle nella memoria del forno con 9 fasi programmabili di cottura. 3 velocità di ventilazione; porta a doppio vetro con apertura "a libro" dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera di cottura. Porta, pannello frontale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Sistema di lavaggio automatico integrato. Fornito con n.1 struttura portateghe GN 1/1, passo 30 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 280°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:
 - 0 = nessuna produzione
 - 1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)
 - 3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)
 - 5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)
 - 7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)
 - 9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Modalità programmata: possibilità di programmare ben 99 ricette, salvarle nella memoria del forno e replicarle in ogni momento. Sono disponibili inoltre 9 fasi di cottura.
- Eco-delta: cottura a bassa temperatura.
- Sistema di pulizia automatico integrato: 3 cicli di lavaggio per la pulizia della camera di cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Porta USB: per scaricare i dati HACCP, caricare/scaricare le ricette.
- 3 velocità di ventilazione

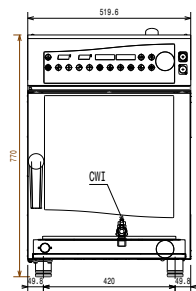
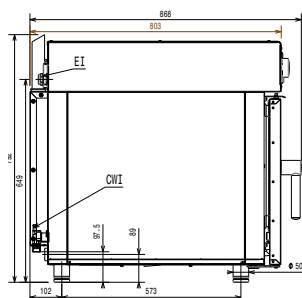
Costruzione

- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e una facile pulizia.
- 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.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.
- Protezione dall'acqua IPx4.

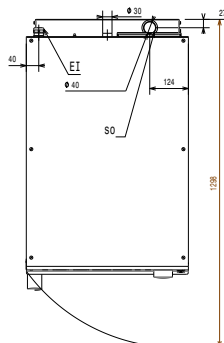
Approvazione: _____

Accessori opzionali

• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/2 per 4 polli	PNC 922086	<input type="checkbox"/>
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Supporto per rialzo di due forni compatti sovrapposti	PNC 922368	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno compatto 6 GN 1/1	PNC 922369	<input type="checkbox"/>
• Supporto portateglie per base aperta forno compatto 6 GN 1/1	PNC 922370	<input type="checkbox"/>
• Kit sovrapposizione per due forni compatti	PNC 922371	<input type="checkbox"/>
• Doccia esterna per forno compatto	PNC 922372	<input type="checkbox"/>
• Sonda spillone ad un sensore per forno compatto	PNC 922373	<input type="checkbox"/>
• Kit installazione per apertura porta a destra (solo per 240008)	PNC 922376	<input type="checkbox"/>
• Nasello apertura porta a doppio scatto per forno compatto	PNC 922377	<input type="checkbox"/>
• Kit per accesso frontale alla rimozione del filtro, per forno compatto	PNC 922379	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	<input type="checkbox"/>
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>
• Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1	PNC 925006	<input type="checkbox"/>
• Teglia GN 1/1 per baguette	PNC 925007	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm	PNC 925009	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm	PNC 925010	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm	PNC 925011	<input type="checkbox"/>

Fronte

Lato


- CW1** = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

E' richiesto un interruttore di intercettazione

Tensione di alimentazione:

240008 (ZCD061WL) 380-415 V/3N ph/50/60 Hz

240010 (ZCD061WR) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata max: 6.9 kW

Acqua

Durezza totale: 5-50 ppm

Si raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque

Pressione, bar min/max: 1.5-3 bar

Scarico "D": 40mm

Attacco acqua "CW" 3/4"

Installazione

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro

Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro

Capacità

Capacità massima: 30 kg

GN: 6 (GN 1/1)

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 519 mm

Dimensioni esterne, profondità: 803 mm

Dimensioni esterne, altezza: 770 mm

Peso netto:

240008 (ZCD061WL) 72 kg

240010 (ZCD061WR) 85 kg

Peso imballo:

240008 (ZCD061WL) 85 kg

240010 (ZCD061WR) 83 kg

Volume imballo: 0.66 m³