

Eazy
**Forno Eazy, elettrico, con vapore
diretto, 6 GN 1/1, con sistema
automatico di pulizia****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 portateglie GN 1/1, passo 30 mm.

ARTICOLO N° _____**MODELLO N°** _____**NOME** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**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: _____

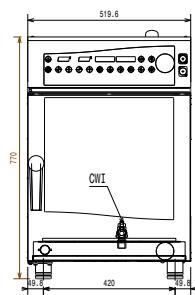
Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

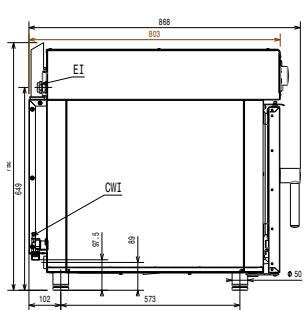
Accessori opzionali

- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 (solo per 240010) PNC 922017
- Griglia GN 1/2 per 4 polli (solo per 240010) PNC 922086
- 2 cesti per friggere (solo per 240010) PNC 922239
- Griglia GN 1/1 per 8 polli (solo per 240010) PNC 922266
- Supporto per rialzo di due forni compatti sovrapposti (solo per 240010) PNC 922368
- Base aperta per forno compatto 6 GN 1/1 (solo per 240010) PNC 922369
- Supporto portateglie per base aperta forno compatto 6 GN 1/1 (solo per 240010) PNC 922370
- Kit sovrapposizione per due forni compatti (solo per 240010) PNC 922371
- Doccia esterna per forno compatto (solo per 240010) PNC 922372
- Nasello apertura porta a doppio scatto per forno compatto (solo per 240010) PNC 922377
- Kit per accesso frontale alla rimozione del filtro, per forno compatto (solo per 240010) PNC 922379
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm (solo per 240010) PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm (solo per 240010) PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm (solo per 240010) PNC 925002
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) (solo per 240010) PNC 925003
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) (solo per 240010) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 (solo per 240010) PNC 925005
- Teglia piana pasticceria-panificazione, gn 1/1 (solo per 240010) PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per baguette (solo per 240010) PNC 925007
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm (solo per 240010) PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm (solo per 240010) PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm (solo per 240010) PNC 925011

Fronte

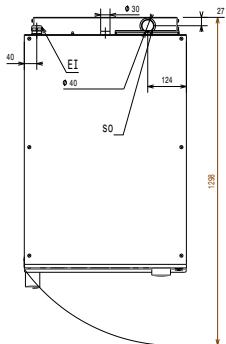


Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda
CWI2 = 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