

## Convezione Crosswise Forno a convezione elettrico 3 griglie GN 2/3

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



240036 (FCF02EV)

Forno a convezione elettrico 3  
griglie GN 2/3

### Descrizione

#### Articolo N°

Forno convezione elettrico. Rivestimento esterno, fianchi e parte superiore in acciaio AISI 304. Porta con vetro temprato e guarnizione in silicone. Camera di cottura dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati. Riscaldamento ventilato mediante resistenza corazzata posta sul gruppo convettore.

Controllo della temperatura da 50° a 250°C.

Temporizzatore da 0 a 120 minuti: allo scadere del tempo programmato si interrompono automaticamente il riscaldamento e la ventilazione, con emissione di segnale acustico. Tasto per l'immissione manuale di vapore in camera.

I supporti griglie sono estraibili.

Fornito con n. 1 griglia GN 2/3 e n. 1 teglia smaltata GN 2/3

### Caratteristiche e benefici

- In conformità dei principali enti di certificazione internazionali e marchio CE.
- Supporti griglie facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.
- Sistema "Flow Channel" che garantisce una cottura uniforme ottimizzando il flusso d'aria e la diffusione del calore in tutta la camera del forno, e permette inoltre di cucinare cibi diversi contemporaneamente senza trasferimento di odore o sapore.
- Timer per impostare il tempo di cottura, regolabile fino a 120 minuti o per funzionamento continuo, con allarme acustico di fine ciclo. Al termine del tempo di cottura impostato le resistenze e il ventilatore vengono disattivate automaticamente.
- Ideale per cottura della carne alla griglia, pesce, dolci e pietanze gratinate.
- Manopola di controllo con funzioni di: on/off, luce interna, con ventilatore per avviare il processo di scongelamento. Temperatura regolabile da 50 °C a 250 °C.
- La circolazione dell'aria ventilata consente la cottura a convezione ad una temperatura più bassa con risultati uniformi sui tre livelli del forno.
- Il ventilatore permette una perfetta distribuzione del calore in camera di cottura.

### Costruzione

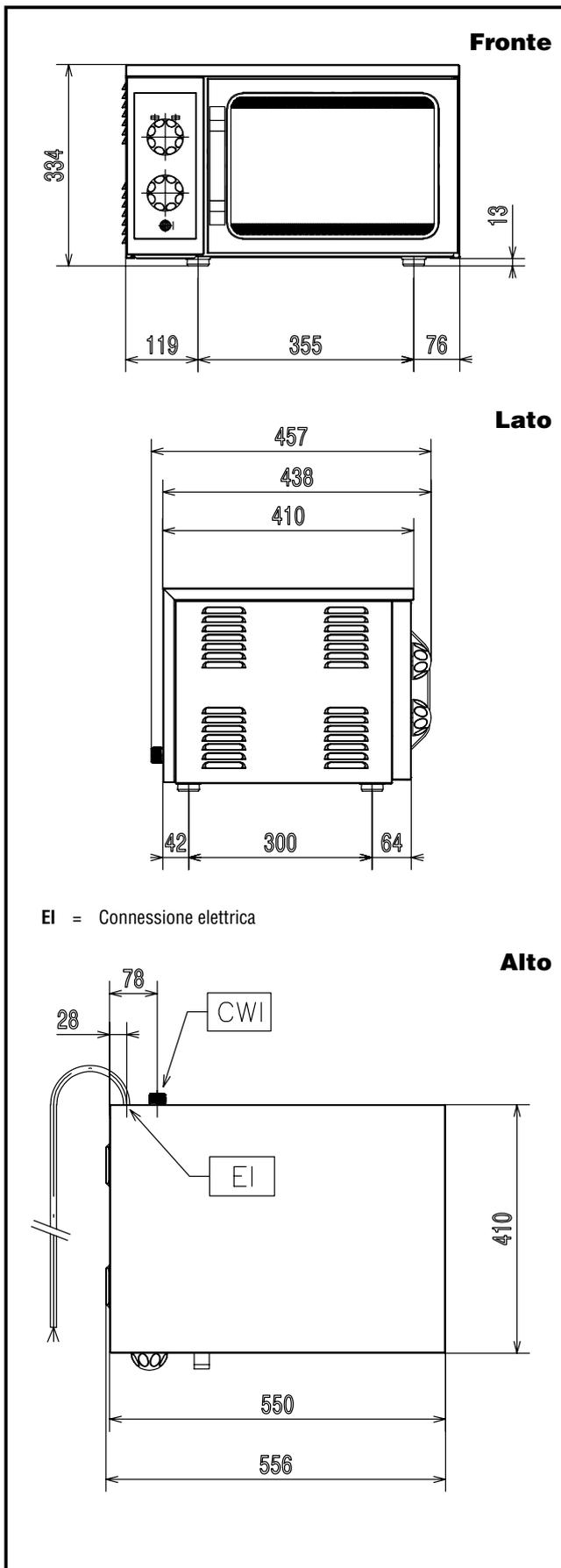
- Funzione per il controllo e la distribuzione del vapore in camera di cottura.
- Porta con vetro temperato dotata di guarnizione in silicone resistente all'invecchiamento e alla temperatura.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Pannellature esterne in acciaio inox.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Camera di cottura, supporti griglie, diffusori, ventilatori e i componenti principali sono in acciaio inox AISI 430. La camera di cottura ha gli angoli arrotondati e senza giunzioni per facilitare la pulizia.
- 4 piedini in gomma.

### Accessori opzionali

- 2 griglie GN 2/3 cromate per forni PNC 921049

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

## Convezione Crosswise Forno a convezione elettrico 3 griglie GN 2/3



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

240036 (FCF02EV) 220-230 V/1 ph/50 Hz

Potenza installata max:

2.6 kW

### Capacità

Capacità ripiano 3

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 550 mm

Dimensioni esterne, profondità: 410 mm

Dimensioni esterne, altezza: 334 mm

Peso netto: 45 kg

Numero di griglie 3

Numero/tipologia di griglie 3 - 2/3 Gastronorm

Guide: 60 mm

Cicli di cottura - convezione 250 °C

Controllo umidità X

Rigenerazione X