

## Forni a convezione

### Forno a gas 20 griglie GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



240203 (FCF201G)

Forno gas 20 griglie GN 1/1

### Descrizione

#### Articolo N°

Rivestimento esterno, fianchi e parte superiore in acciaio AISI 304.  
Camera di cottura, supporti teglie, diffusori e pareti di aspirazione in acciaio AISI 430.  
Porta a battente, dotata di oblò in doppio vetro camera e di dispositivo di chiusura.  
Camera di cottura, dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati.  
Riscaldamento ventilato mediante bruciatori atmosferici con dispositivo di sicurezza a termocoppia.  
Accensione bruciatore pilota tramite dispositivo ad alta tensione con accenditore elettrico.  
Dispositivo umidificatore a 5 livelli di intensità.  
Regolazione della temperatura da 30 a 300°C. tramite termostato, e termometro di controllo.  
Temporizzatore da 0 a 120 min.  
Struttura porta-teglie scorrevole passo 60 mm in dotazione.

### Caratteristiche e benefici

- Supporti griglie facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.
- 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 arrostiti succulenti.
- Soddisfa i requisiti per la sicurezza CE, VDE e DVGW.
- Perfetta uniformità: garantita da una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera del forno.

### Costruzione

- 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.
- Protezione dall'acqua IPx4.

### Accessori inclusi

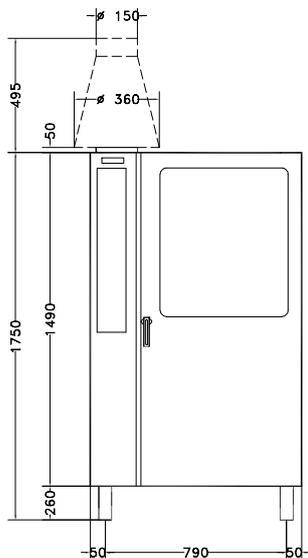
- 1 x Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 PNC 922203

### Accessori opzionali

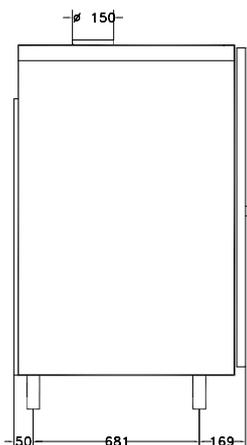
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN (sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN) PNC 921700
- Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1 PNC 921704
- Convogliatore fumi forno gas 20 1/1 PNC 921710
- Carrello per struttura scorrevole per 20 1/1 PNC 922132
- Supporto per struttura scorrevole portateglie 20 GN 1/1 PNC 922141
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 PNC 922203
- Struttura scorrevole passo 80 per 20GN 1/1 PNC 922205
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922326
- Affumicatore per forni PNC 922338

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

**Fronte**



**Lato**



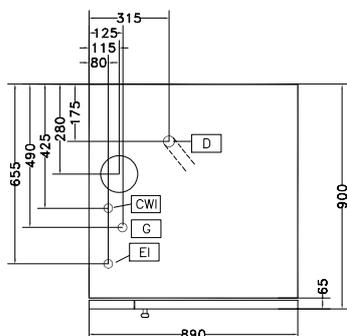
**CW11** = Attacco acqua fredda      **G** = Connessione gas

**CW12** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**EI** = Connessione elettrica

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

240203 (FCF201G)      220-230 V/1 ph/50 Hz

Ausiliario:      0.5 kW

Potenza installata max:      0.5 kW

**Gas**

Potenza gas:      35 kW

**Capacità**

Capacità ripiano      ISO 9001; ISO 14001

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, larghezza:      890 mm

Dimensioni esterne, profondità:      900 mm

Dimensioni esterne, altezza:      1700 mm

Peso netto:      246.2 kg

Regolazione altezza:      80/0 mm

Livello funzionale      Basic

Tipologia di griglie      Gastronorm 1/1

Guide:      60 mm

Cicli di cottura - convezione      300 °C

Dimensioni interne, larghezza:      590 mm

Dimensioni interne, profondità:      503 mm

Dimensioni interne, altezza:      1350 mm