

## Forni a convezione

### Forno elettrico 20 griglie GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



240208 (FCFE201-0)

Forno elettrico 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 resistenza in acciaio incoloy posta sul gruppo convettore.  
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.

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

### 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.

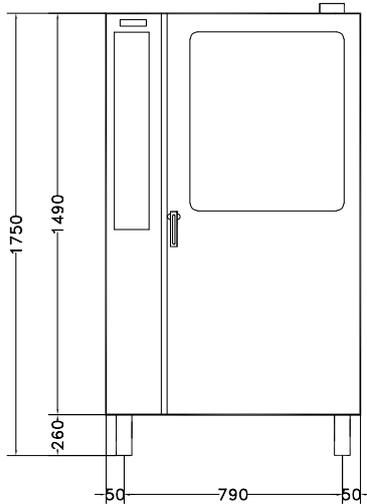
### Accessori inclusi

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

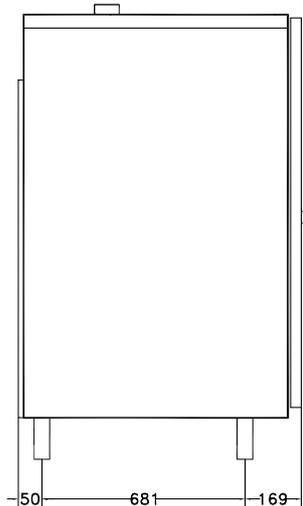
### Accessori opzionali

- 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
- 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

**Fronte**

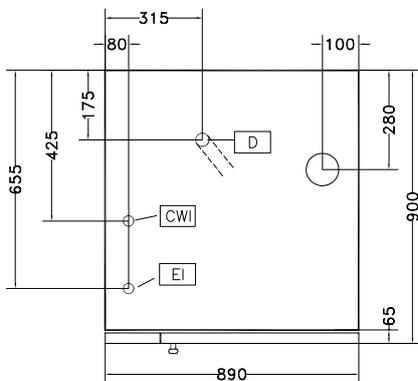


**Lato**



- CW11** = Attacco acqua fredda
- CW12** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- EI** = Connessione elettrica

**Alto**



**Elettrico**

<b>Tensione di alimentazione:</b>	
<b>240208 (FCFE201-0)</b>	380-400 V/3N ph/50 Hz
<b>Ausiliario:</b>	1 kW
<b>Potenza installata max:</b>	34.5 kW

**Capacità**

<b>Capacità ripiano</b>	ISO 9001; ISO 14001
-------------------------	---------------------

**Informazioni chiave**

<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	890 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	900 mm
<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	1700 mm
<b>Peso netto:</b>	215.5 kg
<b>Regolazione altezza:</b>	80/0 mm
<b>Livello funzionale</b>	Basic
<b>Tipologia di griglie</b>	Grastronorm 1/1
<b>Guide:</b>	60 mm
<b>Cicli di cottura - convezione</b>	300 °C
<b>Dimensioni interne, larghezza:</b>	590 mm
<b>Dimensioni interne, profondità:</b>	503 mm
<b>Dimensioni interne, altezza:</b>	1350 mm