

Forni a convezione

Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



240209 (FCF202E)

Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

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.

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 arrosti 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.

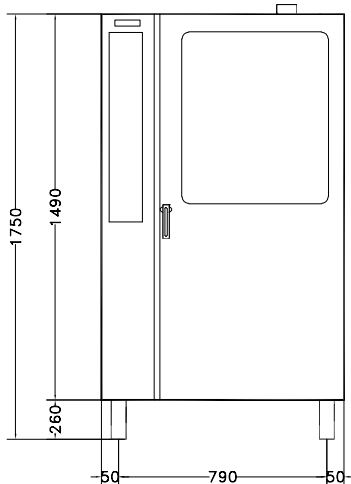
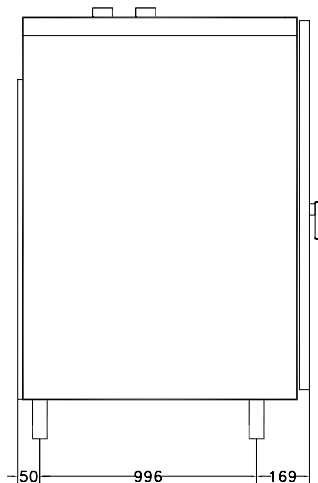
Accessori inclusi

- 1 x Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1 PNC 922204

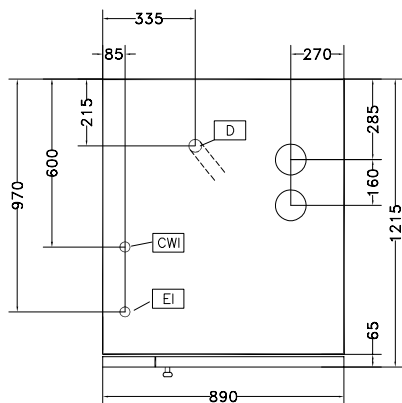
Accessori opzionali

- 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 2/1 PNC 922134 ☐
- Supporto per struttura scorrevole portateglie per 20 GN 2/1 PNC 922142 ☐
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ☐
- Coppia di supporti per teglie pasticceria per 10 2/1 - 20 2/1 PNC 922173 ☐
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175 ☐
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1 PNC 922204 ☐
- Struttura scorrevole passo 80 per 20 GN 2/1 PNC 922206 ☐

Approvazione: _____

Fronte

Lato


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

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:

240209 (FCF202E) 380-400 V/3N ph/50 Hz

Ausiliario:

1 kW

Potenza installata max:

48.9 kW

Capacità

Capacità ripiano

ISO 9001; ISO 14001

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm

Dimensioni esterne, profondità: 1215 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Peso netto: 271.4 kg

Regolazione altezza: 80/0 mm

Livello funzionale Basic

Tipologia di griglie 2/1 Gastronorm

Guide: 60 mm

Cicli di cottura - convezione 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 590 mm

Dimensioni interne, profondità: 760 mm

Dimensioni interne, altezza: 1350 mm