

Forni Smart Steam

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



240450 (ZFCE61SSDS)

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione con vapore diretto. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 con illuminazione laterale. Porta a doppio vetro con apertura doppio step e bacinelle raccogliogocce posizionate sotto la camera e la porta. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sul termoconvettore. Termostato elettromeccanico. Temperatura regolabile da 30° a 300°C; display visivo e termometro. Sonda a sensore singolo. Timer da 0 a 120 minuti con allarme acustico. Controllo dell'umidità a 5 livelli. Dotato di n. 1 struttura portateglie "crosswise", passo 60 mm, per 6 teglie GN 1/1.

Caratteristiche e benefici

- Interruttore principale di impostazione: ON/OFF, aria calda senza sistema di umidificazione e aria calda con sistema di umidificazione (scelta di 5 diversi livelli di umidità).
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- 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.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Perfetta uniformità: garantita da una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- Sonda spillone per misurare la temperatura al cuore del prodotto.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta.
- Porta con doppio scatto di apertura per evitare il rilascio di calore accidentale.
- Valvola manuale per regolare la fuoriuscita del vapore.
- Capacità: 6 GN 1/1.

Costruzione

- Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304.
- 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.
- Maniglia della porta ergonomica.
- Scarico integrato.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Protezione dall'acqua IPx4.

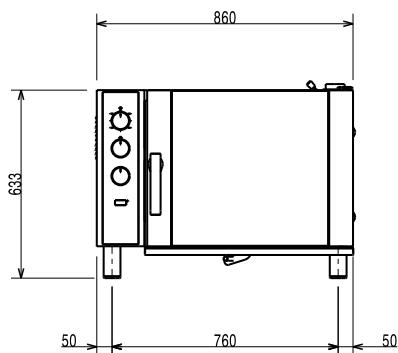
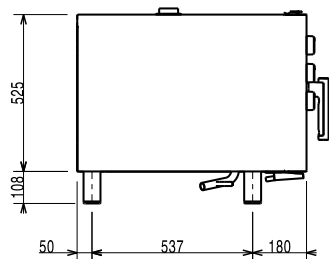
Approvazione: _____

Accessori opzionali

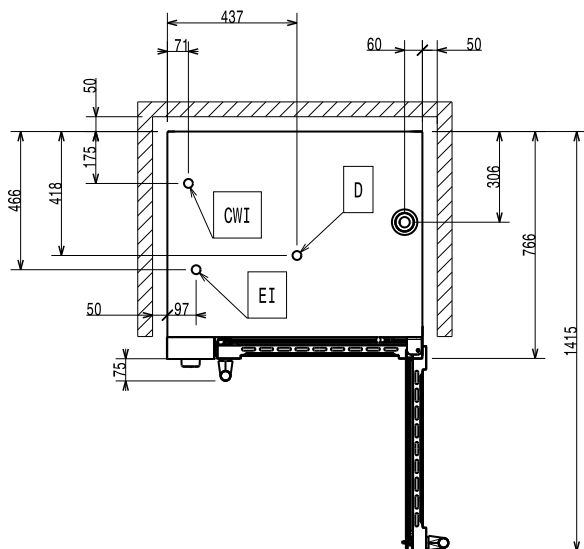
- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 | PNC 921101 | ☐ |
| • 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 | PNC 921106 | ☐ |
| • Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) | PNC 921713 | ☐ |
| • Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) | PNC 922036 | ☐ |
| • Base aperta per forno a convezione 6 GN 1/1 | PNC 922101 | ☐ |
| • Guide griglie per base forno 6 GN 1/1 | PNC 922105 | ☐ |
| • Kit doccia a scomparsa | PNC 922170 | ☐ |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) | PNC 922171 | ☐ |
| • Filtro grassi per 6 GN 1/1 | PNC 922177 | ☐ |
| • Griglia GN 1/1 per 8 polli | PNC 922266 | ☐ |
| • 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 | ☐ |

Forni Smart Steam

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

Fronte

Lato


- CWI1** = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz
 Potenza installata max: 7.7 kW

Capacità

GN: 6 (GN 1/1)
 Guide: 60 mm
 Capacità ripiano: 6 Griglie

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 860 mm
 Dimensioni esterne, profondità: 767 mm
 Dimensioni esterne, altezza: 633 mm
 Peso netto: 79.5 kg
 Livello funzionale: Basic
 Cicli di cottura - convezione: 300 °C
 Tempo di riscaldamento (ciclo aria calda): 215°C / 300s.

Forni Smart Steam
 Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso