

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.

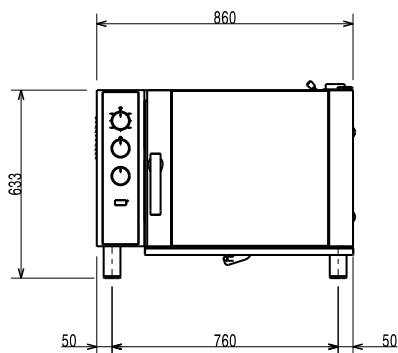
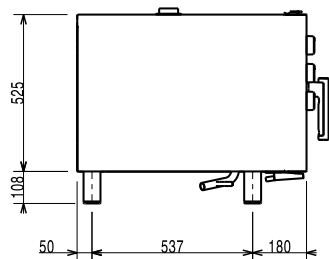
Approvazione: _____

Accessori opzionali

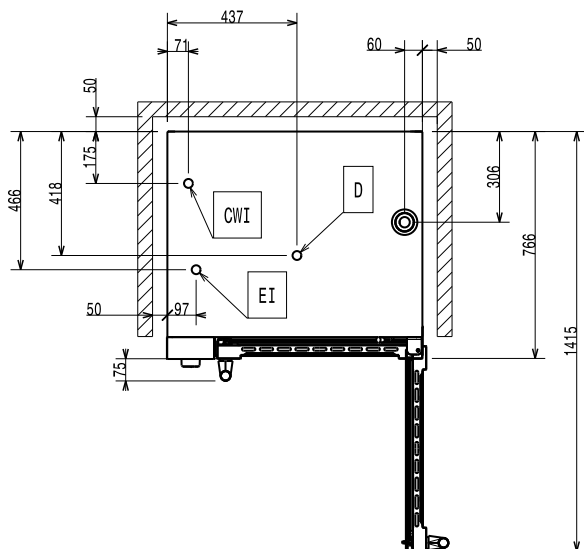
• 2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101	☐
• 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2	PNC 921106	☐
• Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)	PNC 921713	☐
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	☐
• Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036	☐
• Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062	☐
• 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	☐
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	☐
• 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	☐
• 6 spiedini corti	PNC 922328	☐
• Affumicatore per forni	PNC 922338	☐
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	☐
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	☐
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	☐
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	☐
• Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)	PNC 925003	☐
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	☐
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐

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