ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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



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 raccogligocce posizonate 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:

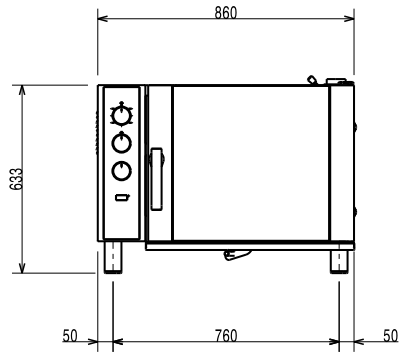
Accessori opzionali

• 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	❑
• 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	❑

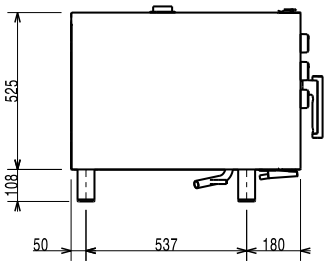
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte

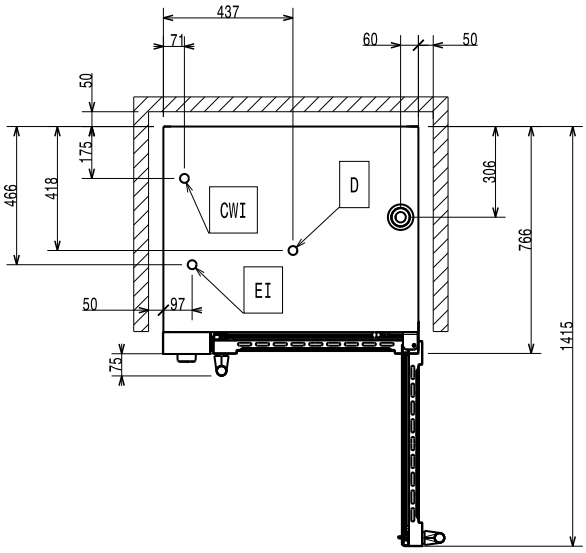


Lato



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.

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

2026.11.09