

## Forni a convezione Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



240451 (ZFCE61CSDS)

Forno a convezione elettrico 6  
GN 1/1 - Crosswise

240452 (ZFCE61CSCS)

\* NOT TRANSLATED \*

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno a convezione con umidificatore. Costruzione in acciaio inox. Camera di cottura con illuminazione laterale e bacinella raccogliogocce. Porta con doppio vetro. Riscaldamento tramite resistenze corazzate in incoloy posizionate sul termoconvettore. Termostato elettromeccanico. Temperatura regolabile da 30° a 300°C. Timer da 0 a 120 minuti con allarme acustico. Controllo dell'umidità a 5 livelli. Dotato di n. 1 struttura portateghe "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 di temperatura disponibile come accessorio.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Vaschetta di raccolta condensa posizionata sotto la porta disponibile come accessorio.
- Valvola manuale per regolare la fuoriuscita del vapore.
- Capacità: 6 GN 1/1.

### Costruzione

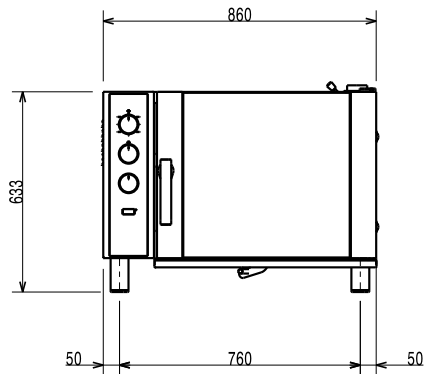
- Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Maniglia della porta ergonomica.
- Scarico integrato.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Protezione dall'acqua IPx4.

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

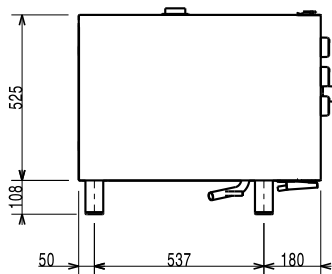
**Accessori opzionali**

- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106
- Addolcitore acqua a sale con rigenerazione automatica delle resine PNC 921305
- Kit spillone per FCF 6 e 10 1/1 PNC 921702
- 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 supporto per 6 1/1 PNC 922105
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171
- 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
- Affumicatore per forni PNC 922338

**Fronte**

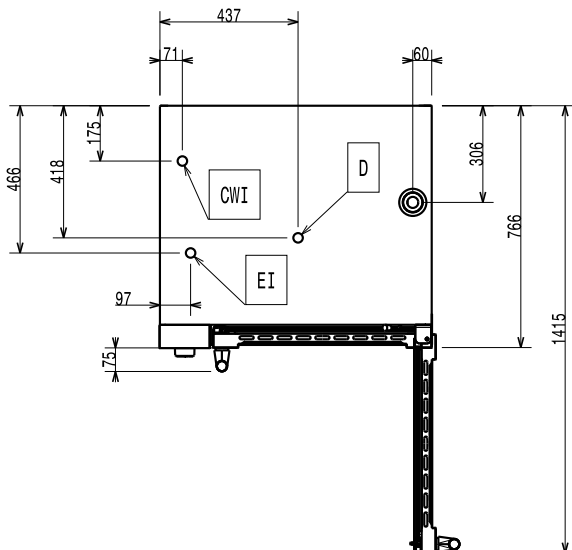


**Lato**



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

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

240451 (ZFCE61CSDS)

380-400 V/3N ph/50 Hz

240452 (ZFCE61CSCS)

230 V/3 ph/50 Hz

Potenza installata max:

7.7 kW

**Capacità**

GN:

6 - 1/1 Gastronorm

Capacità ripiano

6

**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

Guide:

60 mm

Cicli di cottura - convezione

300 °C

Tempo di riscaldamento (ciclo  
aria calda):

215°C / 300s.