

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 raccogligocce. 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 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 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:



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

Accessori opzionali

| Accessori opzionan | | | |
|---|-----|--------|--|
| • 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 | PNC | 921101 | |
| 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 | PNC | 921106 | |
| 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, 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 | |
| • Vaschetta raccogli condensa sottoporta per forno a convezione 6 GN | PNC | 922430 | |
| 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 | |





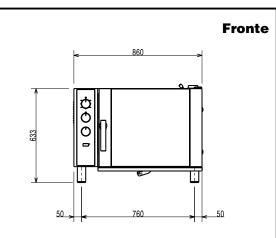


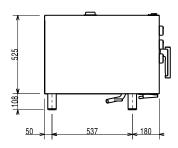




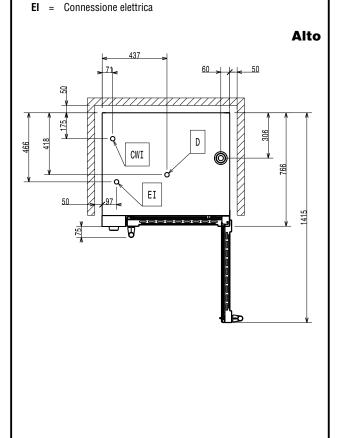


Forni a convezione Forno a convezione elettrico 6 **GN 1/1 - Cross Wise**





CWI1 = Attacco acqua fredda CWI2 = Attacco acqua fredda 2 **D** = Scarico acqua



Elettrico

Tensione di alimentazione:

380-400 V/3N ph/50 Hz 240451 (ZFCE61CSDS) 240452 (ZFCE61CSCS) 230 V/3 ph/50 Hz

Potenza installata max: 7.7 kW

Capacità

Lato

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.









