

## Forni Smart Steam

### Forno a convezione elettrico

### 10 GN 1/1, con vapore diretto

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



240453 (ZFCE11SSDS)

Forno a convezione elettrico  
10 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 portateghe "crosswise", passo 60 mm, per 10 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: 10 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 inclusi**

- 1 x Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici PNC 922121

- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1

PNC 925005

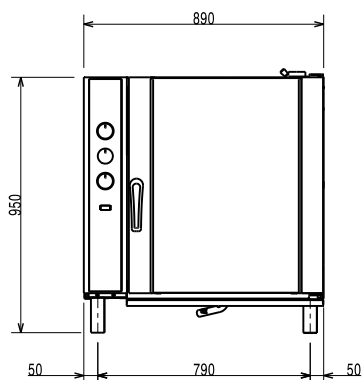
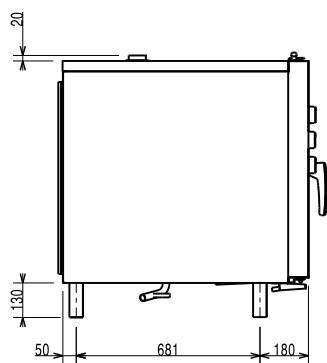

**Accessori opzionali**

- Addolcitore acqua esterno manuale da 12 lt PNC 860412 ☐
- 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 10 GN 1/1 PNC 922102 ☐
- Guide griglie per supporto per 10 1/1 PNC 922106 ☐
- Base armadiata per forno a convezione 10 GN 1/1 PNC 922109 ☐
- Base aperta su ruote per forno a convezione 10 GN 1/1 PNC 922114 ☐
- Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici PNC 922115 ☐
- Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici PNC 922121 ☐
- Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 PNC 922127 ☐
- Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 e 2/1 PNC 922128 ☐
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 PNC 922130 ☐
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170 ☐
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) PNC 922171 ☐
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico) PNC 922178 ☐
- Kit per movimentare la struttura GN 1/1 PNC 922201 ☐
- 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 ☐

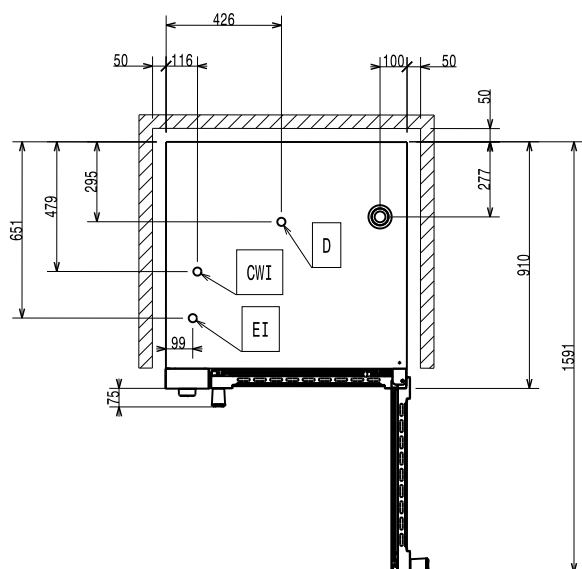
# Forni Smart Steam

## Forno a convezione elettrico

### 10 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:    | 17.3 kW               |
| Watt totali:               | 17.3 kW               |

#### Capacità

|        |             |
|--------|-------------|
| GN:    | 10 (GN 1/1) |
| Guide: | 60 mm       |

#### Informazioni chiave

|                                 |          |
|---------------------------------|----------|
| Dimensioni esterne, larghezza:  | 890 mm   |
| Dimensioni esterne, profondità: | 900 mm   |
| Dimensioni esterne, altezza:    | 970 mm   |
| Peso netto:                     | 121.2 kg |
| Convezione                      | X        |
| Sonda                           | X        |
| Dimensioni interne, larghezza:  | 590 mm   |
| Dimensioni interne, profondità: | 503 mm   |
| Dimensioni interne, altezza:    | 680 mm   |

Forni Smart Steam  
Forno a convezione elettrico 10 GN 1/1, con vapore diretto

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