

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



240454 (ZFCE11CSDS)

Forno a convezione elettrico  
10 GN 1/1 - Crosswise

240455 (ZFCE11CSCS)

\* 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 10 teglie GN 1/1.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

### 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: 10 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:

Part of

 Electrolux  
Professional  
Group

**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

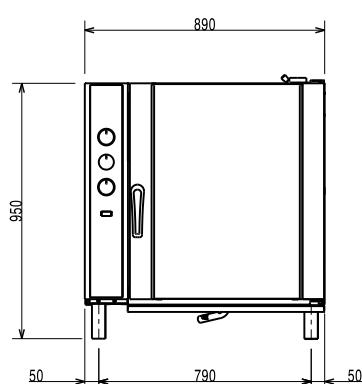
### **Accessori inclusi**

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

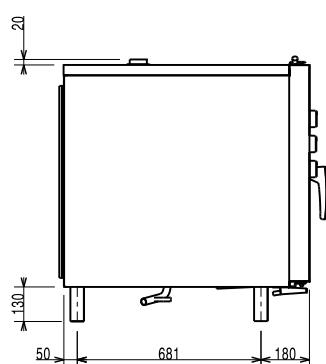
### **Accessori opzionali**

• 2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101	<input type="checkbox"/>
• 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2	PNC 921106	<input type="checkbox"/>
• Kit spillone per FCF 6 e 10 1/1	PNC 921702	<input type="checkbox"/>
• Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)	PNC 921713	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304	PNC 922017	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)	PNC 922036	<input type="checkbox"/>
• Griglia inox aisi 304, gn 1/1	PNC 922062	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno a convezione 10 GN 1/1	PNC 922102	<input type="checkbox"/>
• Guide griglie per base forno 10 GN 1/1	PNC 922106	<input type="checkbox"/>
• Base aperta su ruote per forno a convezione 10 GN 1/1	PNC 922114	<input type="checkbox"/>
• Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici	PNC 922115	<input type="checkbox"/>
• Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 1/1 elettrici	PNC 922121	<input type="checkbox"/>
• Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 922127	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 e 2/1	PNC 922128	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1	PNC 922130	<input type="checkbox"/>
• Kit doccia a scomparsa	PNC 922170	<input type="checkbox"/>
• Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	<input type="checkbox"/>
• Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico)	PNC 922178	<input type="checkbox"/>
• Kit per movimentare la struttura GN 1/1	PNC 922201	<input type="checkbox"/>
• 2 cesti per friggere	PNC 922239	<input type="checkbox"/>
• Griglia GN 1/1 per 8 polli	PNC 922266	<input type="checkbox"/>
• Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW	PNC 922325	<input type="checkbox"/>
• Telai per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.	PNC 922326	<input type="checkbox"/>
• 6 spiedini corti	PNC 922328	<input type="checkbox"/>
• Affumicatore per forni	PNC 922338	<input type="checkbox"/>
• Griglia antiaderente forata a rombi, gn 1/1	PNC 922713	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm	PNC 925000	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm	PNC 925001	<input type="checkbox"/>
• Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm	PNC 925002	<input type="checkbox"/>
• 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	<input type="checkbox"/>
• Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	<input type="checkbox"/>
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	<input type="checkbox"/>



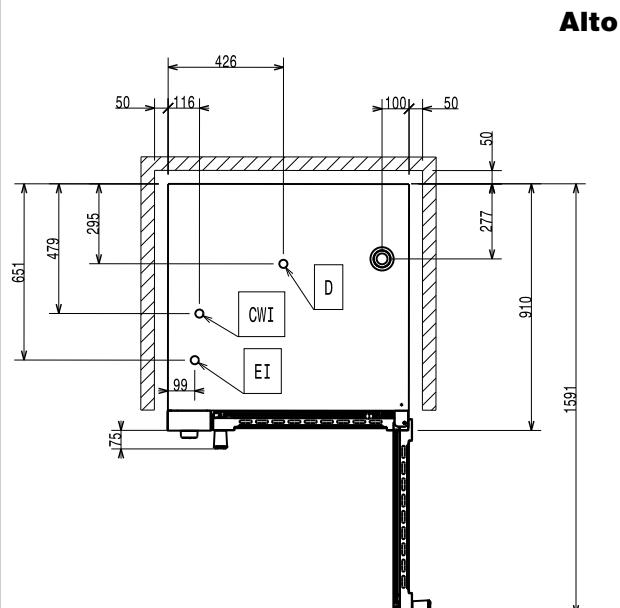


**Fronte**



**Lato**

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



### Elettrico

Tensione di alimentazione:

240454 (ZFCE11CSDS)

380-400 V/3N ph/50 Hz

240455 (ZFCE11CSCS)

230 V/3 ph/50 Hz

Ausiliario:

0.3 kW

Potenza installata max:

17.3 kW

### Capacità

GN: 10 (GN 1/1)

Guide: 60 mm

Capacità ripiano 10 Griglie

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Dimensioni esterne, altezza: 970 mm

Peso netto: 121.2 kg

Livello funzionale Basic

Cicli di cottura - convezione 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 590 mm

Dimensioni interne, profondità: 503 mm

Dimensioni interne, altezza: 680 mm

