

# Forni a convezione Forno a convezione elettrico 10 GN 2/1 - crosswise

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



240456 (ZFCE12CSDS)

Forno a convezione elettrico 10 GN 2/1 - Crosswise

## **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 2/1.

### 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: 10 GN 2/1 o 20 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 10 GN 2/1 - crosswise

L	Accessori inclusi			Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)	PNC 925004	
		PNC 922123		<ul> <li>Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1</li> </ul>	PNC 925005	
Į	Accessori opzionali					
	2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101				
	Kit spillone per FCF 10 2/1	PNC 921703				
	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				
	Griglia inox aisi 304, gn 2/1	PNC 922076				
	Base aperta per forno a convezione 10 GN 2/1	PNC 922103				
	Guide griglie per base forno 10 GN 2/1	PNC 922107				
	Base armadiata per forno a convezione 10 GN 2/1	PNC 922110				
	Guide griglie passo 80 mm per FCF e FCV 10 2/1	PNC 922117				
	Guide griglie passo 60 mm per FCF e FCV 10 2/1	PNC 922123				
	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				
	Kit doccia a scomparsa	PNC 922170				
	Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)	PNC 922171	_			
	Adattatore per teglie pasticceria per forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)	PNC 922173				
	Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304	PNC 922175				
•	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 2/1	PNC 922202				
•	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 10 GN 1/1 e 2/1	PNC 922431				
	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				





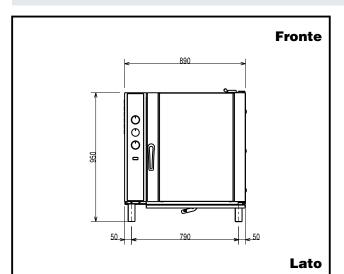


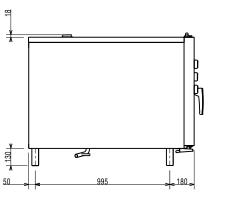






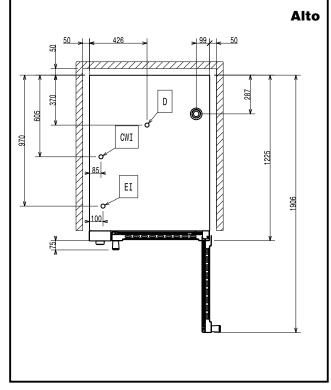
# Forni a convezione Forno a convezione elettrico 10 GN 2/1 - crosswise





CWI1 = Attacco acqua fredda CWI2 = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua EI = Connessione elettrica



# **Elettrico**

Tensione di alimentazione: 380-400 V/3N ph/50 Hz

Ausiliario: 0.5 kW Potenza installata max: 24.5 kW

# Capacità

GN: 10 (GN 2/1) Guide: 60 mm Capacità ripiano 10 Griglie

## Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm Dimensioni esterne, profondità: 1215 mm Dimensioni esterne, altezza: 970 mm Peso netto: 147 kg 80/0 mm Regolazione altezza: Livello funzionale Basic Cicli di cottura - convezione 300 °C









