

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 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 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: _____

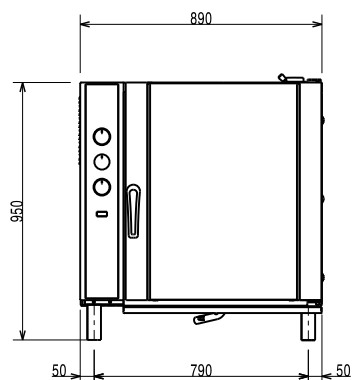
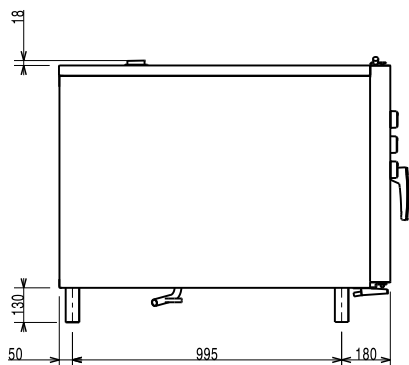
Accessori opzionali

• 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	☐
• 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	☐
• 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	☐
• Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1	PNC 925005	☐

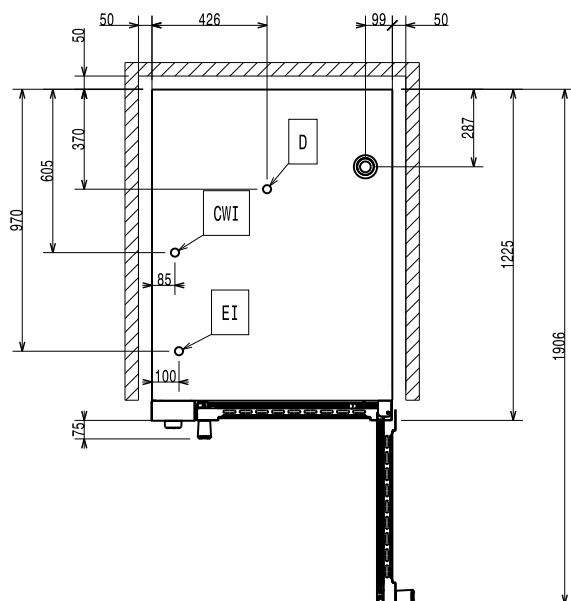
Forni a convezione

Forno a convezione elettrico

10 GN 2/1 - crosswise

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
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
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C