

## 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: \_\_\_\_\_

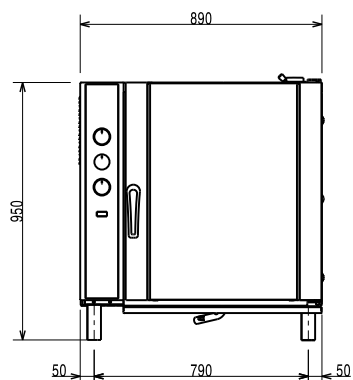
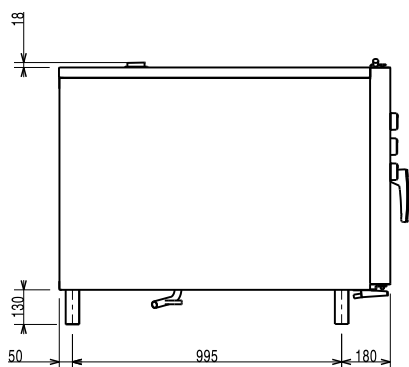
**Accessori opzionali**

|                                                                                                                                                   |            |                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------|
| • 2 griglie GN 1/1 in AISI 304                                                                                                                    | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spillone per FCF 10 2/1                                                                                                                     | PNC 921703 | <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"/> |
| • Griglia inox aisi 304, gn 2/1                                                                                                                   | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Base aperta per forno a convezione 10 GN 2/1                                                                                                    | PNC 922103 | <input type="checkbox"/> |
| • Guide griglie per base forno 10 GN 2/1                                                                                                          | PNC 922107 | <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"/> |
| • Kit doccia a scomparsa                                                                                                                          | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio)                                                                                   | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Adattatore per teglie pasticceria per forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)                                                                          | PNC 922173 | <input type="checkbox"/> |
| • Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304                                                                                                            | PNC 922175 | <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"/> |
| • 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"/> |
| • 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 | <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"/> |

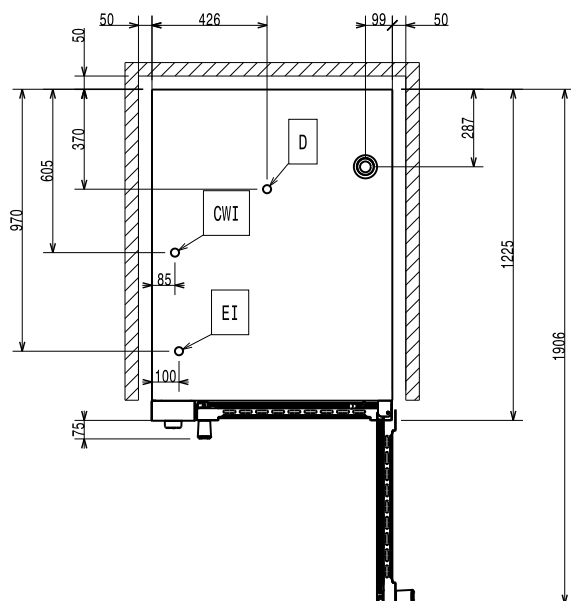
## Forni a convezione

### 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  |