

Forni a convezione Forno convezione elettrico 20 GN 1/1 - Cross Wise

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



240457 (ZFCE21CSDS)

Forno convezione elettrico 20 GN 1/1 - 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 20 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 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: 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 convezione elettrico 20 GN 1/1 - Cross Wise

Accessori inclusi

• 1 x Struttura scorrevole passo 60 per 20 PNC 922203 GN 1/1

Accessori onzionali

Accessori opzionali		
• 2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101	
 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 	PNC 921106	
 Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN (sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN) 	PNC 921700	
 Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1 	PNC 921704	
 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	
• Carrello per struttura scorrevole per 20 1/1	PNC 922132	
 Supporto per struttura scorrevole portateglie 20 GN 1/1 	PNC 922141	
Kit doccia a scomparsa	PNC 922170	
 Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) 	PNC 922171	
• 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e GN 20 2/1	PNC 922179	
• Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1	PNC 922203	
• Struttura scorrevole passo 80 per 20GN 1/1		
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	







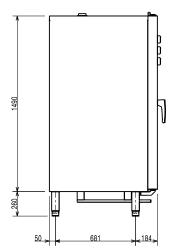






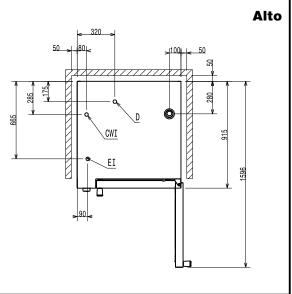
Forni a convezione Forno convezione elettrico 20 **GN 1/1 - Cross Wise**

Fronte 900 Lato



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: 1 kW Potenza installata max: 34.5 kW

Capacità

GN: 20 (GN 1/1) Guide: 60 mm Capacità ripiano 20 Griglie

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm Dimensioni esterne, profondità: 900 mm Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm Peso netto: 215.5 kg Regolazione altezza: 80/0 mm Livello funzionale Basic Cicli di cottura - convezione 300 °C Dimensioni interne, larghezza: 590 mm Dimensioni interne, profondità: 503 mm Dimensioni interne, altezza: 1350 mm









