

**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 cerchio 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

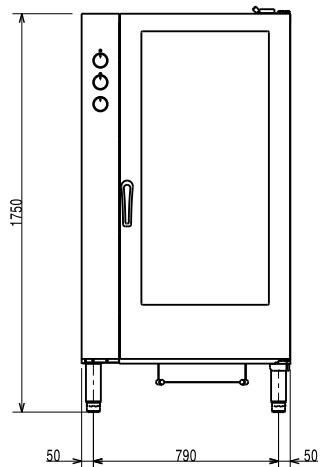
 Electrolux  
Professional  
Group**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

### **Accessori inclusi**

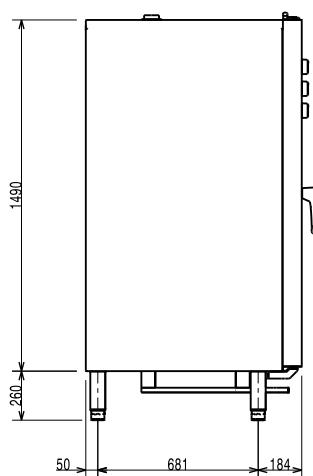
- 1 x Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 PNC 922203

### **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"/> |
| • Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN ( sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN)   | PNC 921700 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1  | PNC 921704 | <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"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole per 20 1/1  | PNC 922132 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per struttura scorrevole portateglie 20 GN 1/1   | PNC 922141 | <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"/> |
| • 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e GN 20 2/1   | PNC 922179 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1   | PNC 922203 | <input type="checkbox"/> |
| • Struttura scorrevole passo 80 per 20GN 1/1  | PNC 922205 | <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"/> |



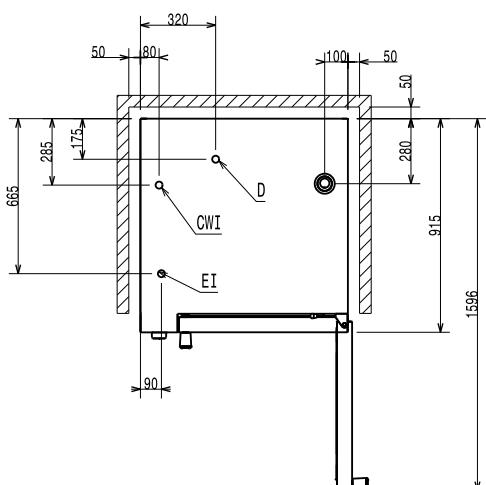
**Fronte**



**Lato**

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

**Alto**



### 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