

# Forni a convezione Forno convezione elettrico 20 GN 2/1 - Cross Wise

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



240458 (ZFCE22CSDS)

Forno convezione elettrico 20 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 20 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: 20 GN 2/1 o 40 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.

### Accessori inclusi

 1 x Struttura scorrevole passo 60 per PNC 922204 20 GN 2/1

## Accessori opzionali

supporti per il montaggio)

• 2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101	
<ul> <li>Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN ( sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN)</li> </ul>	PNC 921700	
<ul> <li>Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1</li> </ul>	PNC 921704	
<ul> <li>Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304</li> </ul>	PNC 922017	
<ul> <li>Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia)</li> </ul>	PNC 922036	
<ul> <li>Griglia inox aisi 304, gn 1/1</li> </ul>	PNC 922062	
<ul> <li>Griglia inox aisi 304, gn 2/1</li> </ul>	PNC 922076	
• Carrello per struttura scorrevole per 20 2/1	PNC 922134	
<ul> <li>Supporto per struttura scorrevole portateglie per 20 GN 2/1</li> </ul>	PNC 922142	
<ul> <li>Kit doccia a scomparsa</li> </ul>	PNC 922170	
<ul> <li>Doccia laterale esterna (include i</li> </ul>	PNC 922171	

**Approvazione:** 



# Forni a convezione Forno convezione elettrico 20 GN 2/1 - Cross Wise

<ul> <li>Adattatore per teglie pasticceria per forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)</li> </ul>	PNC	922173	
• Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304	PNC	922175	П
• 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e			
GN 20 2/1	FING	322173	_
• Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1	PNC	922204	
• Struttura scorrevole passo 80 per 20 GN 2/1	PNC	922206	
2 cesti per friggere	<b>PNC</b>	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	
<ul> <li>Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.</li> </ul>	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	
<ul> <li>Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)</li> </ul>	PNC	925003	
<ul> <li>Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.)</li> </ul>	PNC	925004	
<ul> <li>Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1</li> </ul>	PNC	925005	







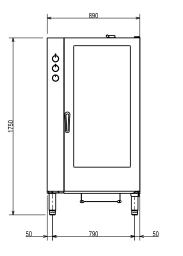




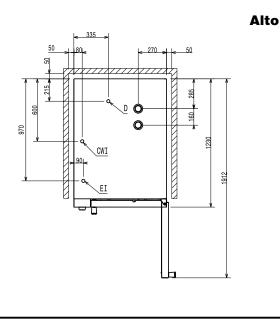
# Forni a convezione Forno convezione elettrico 20 **GN 2/1 - Cross Wise**

# **Fronte**

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: 48.9 kW

# Capacità

GN: 20 (GN 2/1) Guide: 60 mm Capacità ripiano 20 Griglie

### Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm Dimensioni esterne, profondità: 1215 mm Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm Peso netto: 271.4 kg 80/0 mm Regolazione altezza: Livello funzionale Basic Cicli di cottura - convezione 300 °C Dimensioni interne, larghezza: 590 mm Dimensioni interne, profondità: 760 mm Dimensioni interne, altezza: 1350 mm







