

## Forni a convezione

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



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.

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

#### 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 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.

#### Accessori inclusi

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

#### Accessori opzionali

- |  |            |                          |
|--|------------|--------------------------|
| • 2 griglie GN 1/1 in AISI 304   | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN<br>(sono necessari 2 filtri per i forni 20<br>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<br>polli per griglia)                              | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox ais 304, gn 1/1   | PNC 922062 | <input type="checkbox"/> |
| • Griglia inox ais 304, gn 2/1   | PNC 922076 | <input type="checkbox"/> |
| • Carrello per struttura scorrevole per 20<br>2/1  | PNC 922134 | <input type="checkbox"/> |
| • Supporto per struttura scorrevole<br>portateglie per 20 GN 2/1                           | PNC 922142 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit doccia a scomparsa   | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Doccia laterale esterna (include i<br>supporti per il montaggio)                         | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |

Approvazione:

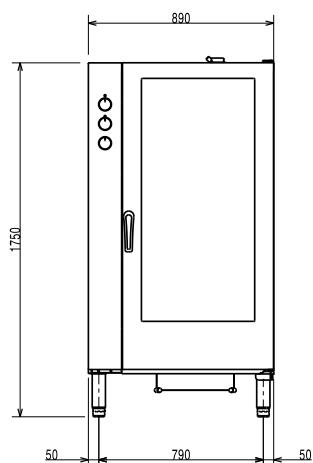
Part of

**Electrolux**  
Professional  
Group

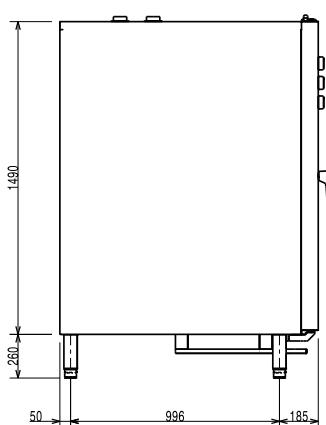
**Zanussi Professional**  
[www.zanussiprofessional.it](http://www.zanussiprofessional.it)

- 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
- 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e GN 20 2/1 PNC 922179
- 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 PNC 922239
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per fornì GN 2/1 LW e fornì CW PNC 922325
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per fornì GN 1/1 e 2/1 LW e CW PNC 922326
- 6 spiedini corti PNC 922328
- Affumicatore per fornì 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 fornì (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 PNC 925005

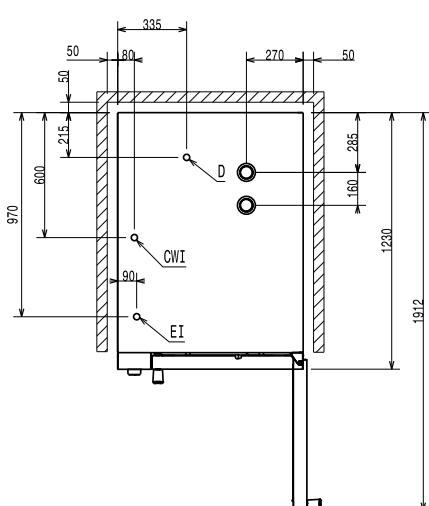




**Fronte**



**Lato**



**Alto**

### 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
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	760 mm
Dimensioni interne, altezza:	1350 mm

**CWI1** = Attacco acqua fredda

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**EI** = Connessione elettrica