

Forni a convezione
Forno convezione gas 10 GN
2/1 - Cross Wise

240476 (ZFCG12CSAS)

Forno convezione gas 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 raccogligocce. Porta con doppio vetro. Riscaldamento tramite bruciatori atmosferici con dispositivo antifiamma. Bruciatore principale con fiamma pilota e accensione piezoelettrica. 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.

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.
- 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.

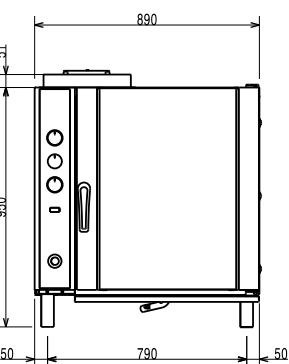
Approvazione: _____

Part of

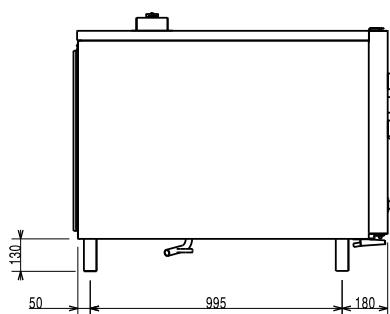
 Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**
www.zanussiprofessional.it

Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN PNC 921700
(sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN)
- Convogliatore fumi per forni a gas 6 e 10 PNC 921701
GN 1/1 e 10 GN 2/1
- Kit spillone per FCF 10 2/1 PNC 921703
- Kit guida per bacinella raccogli liquidi per PNC 921713
FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli PNC 922036
per griglia)
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 PNC 922062
- Griglia inox aisi 304, gn 2/1 PNC 922076
- Base aperta per forno a convezione 10 GN PNC 922103
2/1
- Guide griglie per base forno 10 GN 2/1 PNC 922107
- Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 PNC 922127
GN 2/1
- Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 PNC 922128
e 2/1
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna (include i supporti PNC 922171
per il montaggio)
- Adattatore per teglie pasticceria per forno PNC 922173
crosswise GN 1/1 (2 pezzi)
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e PNC 922178
2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione
(elettrico)
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per PNC 922325
forni GN 2/1 LW e fornì CW
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare PNC 922326
spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per
forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW.
- 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, PNC 925000
H=20mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925001
H=40mm
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, PNC 925002
H=60mm
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio PNC 925003
uso (in alluminio e con rivestimento
antiaderente per "grigliare in forno" - lato
liscio, lato rigato)
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per PNC 925004
grigliare carne, verdure, ecc.)
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, PNC 925005
hamburgers, gn 1/1



Fronte



Lato

Elettrico

Tensione di alimentazione: 220-230 V/1 ph/50 Hz
Ausiliario: 0.5 kW
Potenza installata max: 0.5 kW

Gas

Potenza gas: 25 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:	154 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Cicli di cottura - convezione	300 °C

CWI1 = Attacco acqua fredda

G = Connessione gas

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

Alto

