

Forni a convezione

Forno convezione gas 10 GN 2/1 - Cross Wise

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



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 raccogliogocce. 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 portateghe "crosswise", passo 60 mm, per 10 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.
- Capacità: 10 GN 2/1 o 20 GN 1/1.

Costruzione

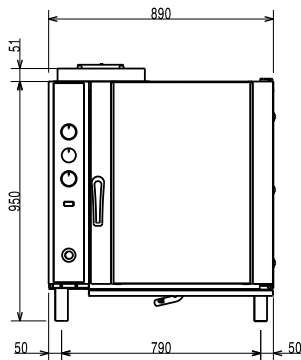
- Struttura robusta in acciaio inox.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 430.
- Porta a doppio vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Maniglia della porta ergonomica.
- Scarico integrato.
- In dotazione 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.
- Protezione dall'acqua IPx4.

Approvazione: _____

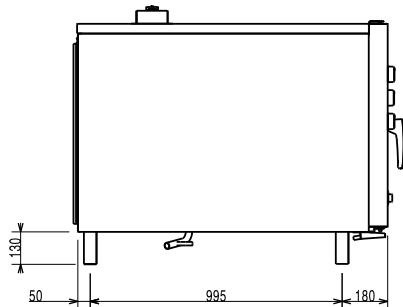
Accessori opzionali

• 2 griglie GN 1/1 in AISI 304	PNC 921101	<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"/>
• Convogliatore fumi per forni a gas 6 e 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 921701	<input type="checkbox"/>
• Kit spillone per FCF 10 2/1	PNC 921703	<input type="checkbox"/>
• Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa)	PNC 921713	<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"/>
• Griglia inox aisi 304, gn 2/1	PNC 922076	<input type="checkbox"/>
• Base aperta per forno a convezione 10 GN 2/1	PNC 922103	<input type="checkbox"/>
• Guide griglie per base forno 10 GN 2/1	PNC 922107	<input type="checkbox"/>
• Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 922127	<input type="checkbox"/>
• Carrello per struttura scorrevole per 10 1/1 e 2/1	PNC 922128	<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"/>
• Adattatore per teglie pasticceria per forno crosswise GN 1/1 (2 pezzi)	PNC 922173	<input type="checkbox"/>
• Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304	PNC 922175	<input type="checkbox"/>
• Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico)	PNC 922178	<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"/>
• 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	<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



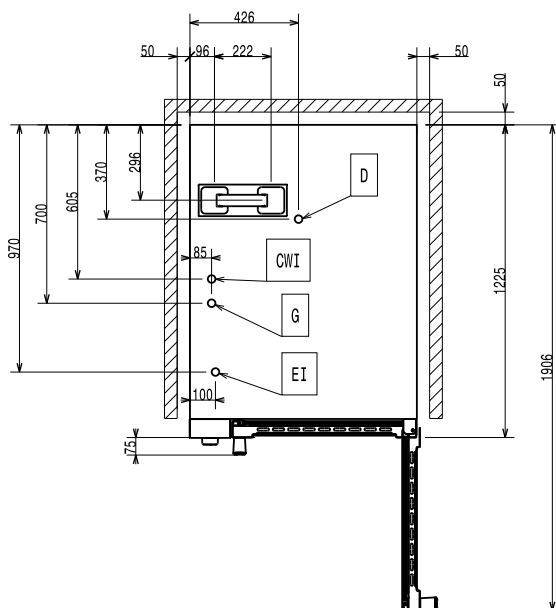
CW11 = Attacco acqua fredda **G** = Connessione gas

CW12 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

Alto



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