ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

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

240482 (ZFCG22CSAS) Forno convezione gas 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 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 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.
- 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.

Approvazione:

Accessori inclusi

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

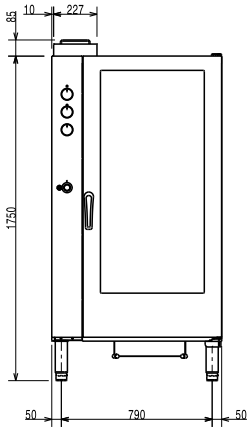
Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 — PNC 921101 ❑
- Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN (sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN) — PNC 921700 ❑
- Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1 — PNC 921704 ❑
- Convogliatore fumi forno gas 20 2/1 — PNC 921712 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) — PNC 922036 ❑
- Griglia inox aisi 304, gn 1/1 — PNC 922062 ❑
- Griglia inox aisi 304, gn 2/1 — PNC 922076 ❑
- Carrello per struttura scorrevole per 20 2/1 — PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole portateglie per 20 GN 2/1 — PNC 922142 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna (include i supporti per il montaggio) — PNC 922171 ❑
- 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 forni GN 2/1 LW e forni CW — PNC 922325 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) — PNC 925004 ❑
- Teglia con stampi per 8 uova, pancakes, hamburgers, gn 1/1 — PNC 925005 ❑

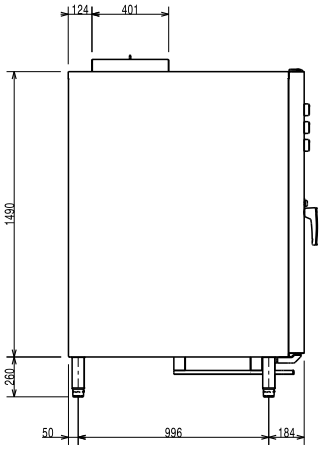
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte



Lato



CWI1 = Attacco acqua fredda

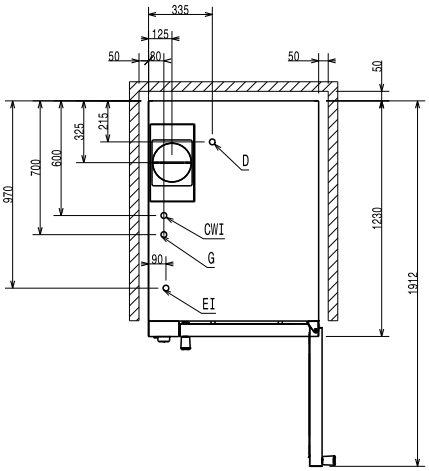
CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

Alto



Elettrico

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

Gas

Potenza gas:	50 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:	275 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

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

2025.08.14