

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

ARTICOLO N°	
MODELLO N°	
NOME	
SIS #	
AIA #	



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:



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

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	
 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 	PNC 925003	
rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato)		
 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





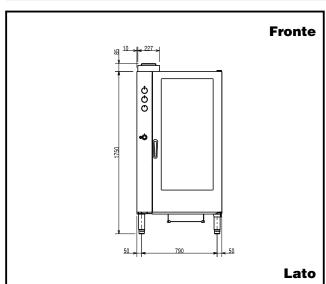


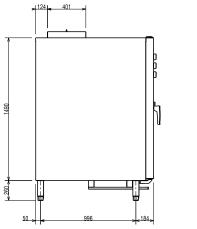






Forni a convezione Forno convezione gas 20 GN 2/1 - Cross Wise





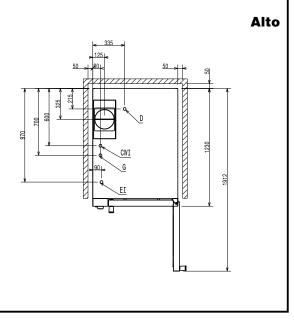
CWI1 = Attacco acqua fredda

G = Connessione gas

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica



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

