

Hornos Smart Steam
Horno de convección eléctrico,
10 GN1/1 - smart steam**ARTÍCULO #** _____**MODELO #** _____**NOMBRE #** _____**SIS #** _____**AIA #** _____**240453 (ZFCE11SSDS)**

Horno de convección Smart Steam, 10 GN 1/1, eléctrico

Descripción**Artículo No.** _____

Horno de convección con vapor directo. Estructura principal de acero inoxidable. Cámara de cocción de acero inoxidable AISI 304 e iluminación lateral. Puerta de doble cristal con apertura en dos pasos y bandejas colectoras bajo la cámara de cocción y bajo la puerta. Calor mediante resistencias blindadas de incoloy situadas en el convector. Termostato electromecánico; temperatura ajustable entre 30 °C y 300 °C; indicador visual y termómetro. Sonda monosensor. Temporizador de 0 a 120 minutos con alarma acústica. 5 niveles de control de humedad.

Incluye plataforma portabandejas "cross-wise" n.º 1 con 2 colgadores laterales, paso de 60 mm, para rejillas 10x1/1GN.

Características técnicas

- Interruptor principal y selección del modo de cocción: apagar/encender el horno, cocinar con aire caliente sin humedad (convección) y cocinar con aire caliente con humedad (posibilidad de selección entre 5 niveles de humedad).
- Enfriamiento rápido de la cámara.
- Temporizador del ciclo de cocción hasta 120 minutos o para cocciones continuas con alarma acústica y visual que advierte de que el ciclo ha terminado. Al finalizar la cocción fija el calentamiento y la ventilación se apagan automáticamente.
- Temperatura máxima de 300 °C.
- Uniformidad perfecta: garantiza la perfecta uniformidad de cocción en la cámara
- Iluminación halógena y soportes para bandejas transversales que permite una visión despejada de todos los productos que se están cocinando.
- Sonda de temperatura del corazón.
- Bandeja recolectora de grasas y jugos residuales producidas durante la cocción.
- Bandeja de goteo bajo la puerta para recoger el líquido condensado.
- Sistema de seguridad de apertura de la puerta para evitar la liberación accidental del calor de la cámara hacia el usuario.
- Válvula manual para ajustar la posición de la trampilla de evacuación de vapor.
- Capacidad: 10 bandejas GN 1/1.

Construcción

- Estructura robusta gracias a su construcción en acero inoxidable.
- Cámara de cocción de acero inoxidable 304 AISI.
- Puerta con doble cristal térmico con estructura de marco abierto, para enfriar el panel de la puerta exterior. Cristal interior abatible con bisagras de fácil liberación en la puerta para facilitar la limpieza.
- Tirador de puerta ergonómico.
- Desagüe integrado.
- En dotación 1 par de guías de paso 60 mm.
- Protección IPx4 contra el agua.

Aprobación: _____

Part of

Electrolux
Professional
Group**Zanussi Professional**www.es.zanussiprofessional.com

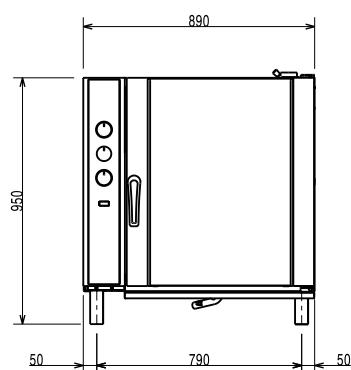
accesorios incluidos

- 1 de Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 PNC 922121

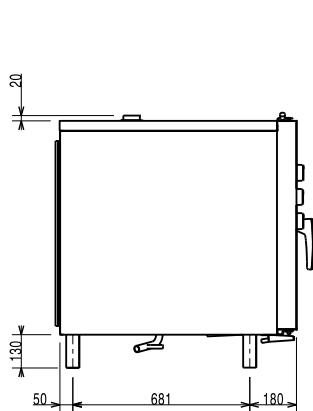
accesorios opcionales

- | | | |
|--|------------|--------------------------|
| • Descalcificador manual 12lt. | PNC 860412 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja de rejillas GN 1/1 en AISI 304 | PNC 921101 | <input type="checkbox"/> |
| • Pareja parrillas bastidor para bandejas GN 1/2 | PNC 921106 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit para guías cuba descarga GN 1/1 | PNC 921713 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejillas doble para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922036 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta para horno de convección 10 GN 1/1 | PNC 922102 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit guías para base soporte horno 10 GN 1/1 | PNC 922106 | <input type="checkbox"/> |
| • Base abierta sobre ruedas para horno de convección 10 GN 1/1 | PNC 922114 | <input type="checkbox"/> |
| • Soportes parrillas paso 80 mm. para horno 10 GN 1/1 eléctrico | PNC 922115 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte parrillas-pareja para formar estructuras paso 60 mm para hornos eléctricos 10 GN 1/1 | PNC 922121 | <input type="checkbox"/> |
| • Patas regulables para hornos 6&10 GN 1/1 y 2/1 | PNC 922127 | <input type="checkbox"/> |
| • Carro para estructura deslizante 10 GN 1/1 | PNC 922130 | <input type="checkbox"/> |
| • Ducha escamoteable | PNC 922170 | <input type="checkbox"/> |
| • Unidad de pulverización lateral externa (debe montarse en el exterior e incluye soporte para montar en el horno) | PNC 922171 | <input type="checkbox"/> |
| • Kit de conversión a estructura deslizante 10 1/1 GN | PNC 922201 | <input type="checkbox"/> |
| • Rejilla para pollo entero (8 por rejilla - 1,2 kg cada una), GN 1/1 | PNC 922266 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte+6 Espetones cortos-LW+CW Hornos Lengthwise y Crosswise | PNC 922325 | <input type="checkbox"/> |
| • Soporte P/Brochetas y Espetones | PNC 922326 | <input type="checkbox"/> |
| • Ahumador para hornos lengthwise y crosswise - disponible bajo pedido 4 tipos de maderas para diferentes aromas | PNC 922338 | <input type="checkbox"/> |





Alzado



Lateral

CWI1 = Entrada de agua fría 1
(limpieza)

CWI2 = Entrada de agua fría 2
(generador de vapor)

D = Desagüe

EI = Conexión eléctrica
(energía)

Eléctrico

Suministro de voltaje 380-400 V/3N ph/50 Hz
Potencia eléctrica max.: 17.3 kW
Total vatios 17.3 kW

Capacidad

GN: 10 (GN 1/1)
Paso entre guías: 60 mm

Info

Dimensiones externas, ancho	890 mm
Dimensiones externas, fondo	900 mm
Dimensiones externas, alto	970 mm
Peso neto	121.2 kg
Convección	X
Sonda corazón:	X
Dimensiones internas, ancho:	590 mm
Dimensiones internas, fondo:	503 mm
Dimensiones internas, alto:	680 mm

Planta

