

COMPOSIZIONE GAMMA

La gamma dei forni easyPlus Zanussi Professional unisce alla tradizione la più avanzata ricerca tecnologica, per soddisfare i requisiti di ogni cucina professionale. L'ampia gamma di modelli easyPlus, disponibili in tre versioni diverse, garantisce un elevato grado di automazione e di flessibilità, grazie anche alla vasta scelta di accessori e sistemi di movimentazione. I forni easyPlus a vapore diretto sono progettati per essere compatibili con gli abbattitori ed abbattitori/congelatori easyChill. EasyPlus è la soluzione unica e innovativa per un processo Cook&Chill completamente integrato.

I modelli descritti in questa scheda sono forni 10 GN 1/1 elettrici.



239202

Forni easyPlus

Vapore diretto 10 GN 1/1 LW - elettrico **ZANUSSI**
PROFESSIONAL

CARATTERISTICHE FUNZIONALI E COSTRUTTIVE

◆ Ciclo convezione (max 300°C) con 11 livelli di umidità : 0 nessuna umidità addizionale (rosolare e gratinare); 1-2 umidità bassa (verdure cotte); 3-4 umidità medio bassa (verdure gratinate,carne arrosto e pesce); 5-6 umidità media (piccole porzioni di carne e di pesce); 7-8 umidità medio alta (grandi pezzature di carni rosse); 9-10 umidità elevata (grandi pezzature di carni bianche, panificazione e rigenerazione di cibi pre-cotti).

◆ Con i forni easyPlus si può cucinare con controllo del tempo di cottura oppure della temperatura al cuore del prodotto attraverso una sonda ad un sensore.

◆ Velocità della ventola: a pieno regime e "mantenimento" (ventilazione ad impulsi ideale per la pasticceria e per le cotture a bassa temperatura). Il ciclo "mantenimento" è ideale anche per mantenere i cibi caldi a fine cottura.

DATI TECNICI	
CARATTERISTICHE	MODELLI
	FCZ101ECA2 239202
Alimentazione	Elettrica
Numero di griglie	10
Cicli di cottura - °C	
aria-convezione	300
Convezione	●
Cottura con sonda	●
Sistema di lavaggio automatico integrato	●
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	898
profondità	915
altezza	1058
Dimensioni interne - mm	
lunghezza	460
profondità	715
altezza	736
Potenza - kW	
ausiliari	0.5
elettrica	17.5
camera di cottura	17
Peso netto - kg.	139
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60

- ◆ Valvola a controllo elettronico per la fuoriuscita dell'umidità.
- ◆ Sistema di pulizia automatico: 4 diversi cicli preselezionati della camera di cottura. Il sistema di lavaggio è integrato (non sono necessari accessori). È disponibile anche il ciclo di pulizia semi-automatico.
- ◆ Raffreddamento rapido ed automatico della camera del forno. Molto utile nel caso di passaggio da una cottura ad un'altra con temperatura inferiore. Funzionamento automatico o manuale.
- ◆ Iniezione manuale dell'acqua nella cella.
- ◆ Gestione HACCP: permette la registrazione dei programmi di cottura secondo le regole H.A.C.C.P. (analisi e controllo dei punti critici). A seconda del sistema richiesto è possibile stampare i dati della cottura con una stampante (opzionale), o registrarli nel PC.
- ◆ Uniformità di cottura: la ventola a doppia funzione, convoglia aria fresca dall'esterno e

- la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera dopo averla pre-riscaldata.
- ◆ Sonda ad 1 sensore.
- ◆ Interamente costruito in acciaio AISI 304; la cavità del forno è stata realizzata in pezzo unico e non presenta saldature.
- ◆ Piedini regolabili in altezza.
- ◆ Doppia porta in vetro termoresistente dotata di canalina raccolta acqua con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. La porta può essere fermata in 4 posizioni per agevolare operazioni di carico e scarico.
- ◆ Illuminazione alogena all'interno della camera.
- ◆ Accesso ai principali componenti dal pannello frontale.
- ◆ Protezione all'acqua IPX5.
- ◆ easyPlus rispetta i requisiti di sicurezza IMQ.

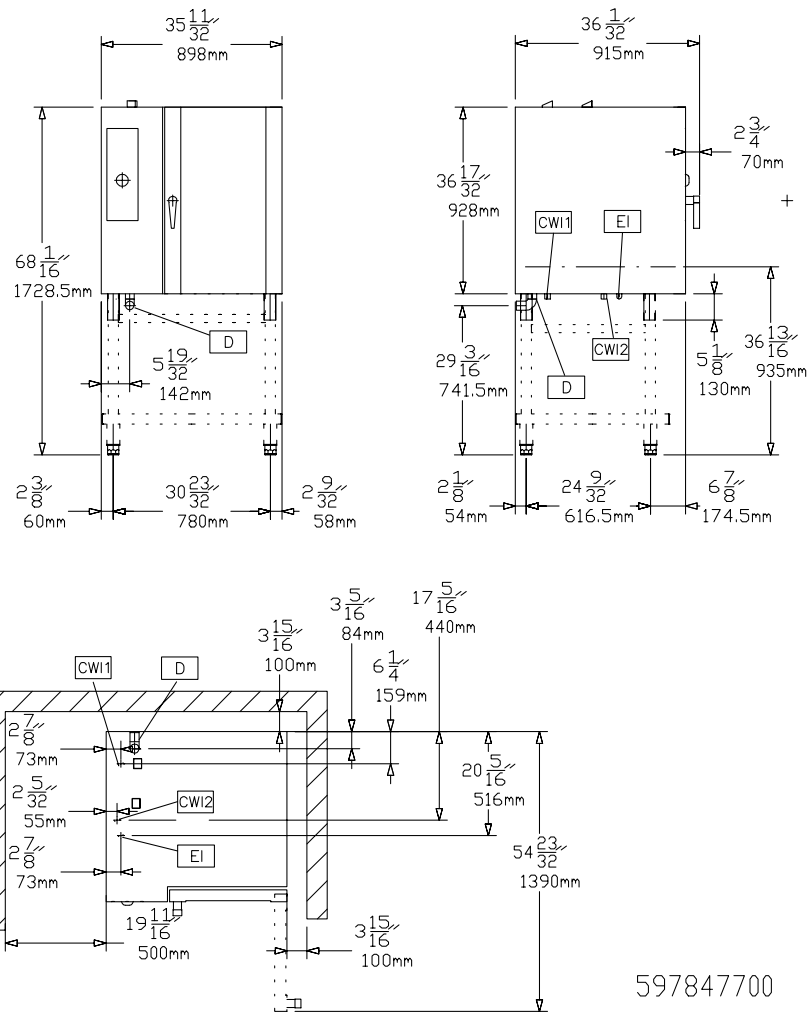
Su richiesta:

- ◆ struttura portatile 8 posizioni passo 80 mm.
- ◆ tensione di funzionamento 230V.

ACCESSORI A RICHIESTA	
ACCESSORI	MODELLI
	FCZ101ECA2 239202
1 GRIGLIA GN 1/1 PER 8 POLLICI (1.2KG)	922266
1 GRIGLIA GN 1/2 PER 4 POLLICI (1.2KG)	922086
2 CESTELLI FRITTO PER FORNI	922239
2 GRIGLIE GN 1/1 PER POLLICI-8 PER GRIGLIA	922036
ADDOLCITORE ACQUA AUTOMATICO PER FORNI	921305
BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1-LW	922195
BASE AR.CAL+SUP.TEG.6&10GN1/1+400X 600	922255
BASE ARM.+SUPP.TEGLIE-FORNI 6-10GN1/1-LW	922253
BASE SCORRIMENTO+MANIGLIA 6&10 GN1/1-LW	922074
CAPPA ODOURLESS X FORNI LW 6&10 GN 1/1	640796
CAPPA PER FORNI 6&10 GN1/1 LW	640791
CAPPA+ASPIRAT.PER FORNI 6&10 GN1/1 LW	640792
CARRELLO PER STRUT.TEGLIE 6&10 GN1/1-LW	922004
CARRELLO RACCOLTA GRASSI+SGOCC.+BACINEL.	922287
COPERTURA TERMICA STRUTTURA 10 GN 1/1-LW	922013
COPPIA DI GRIGLIE GN 1/1 IN INOX 304	922017
DOCCIA LATERALE ESTERNA	922171
FILTRO ACQUA PER FORNI	922186
FILTRO GRASSI PER FORNO 10 1/1-2/1	922178
FILTRO PANN.CONTROLLO FORNI 6&10 1/1,LW	922246
GRIGLIA ALLUMINIO GN 1/1	922093
GUIDE PASTICCERIA (400X600) X BASI FORNI	922286
KIT 4 PIEDI REGOLABILI	922012
KIT CONNESSIONE ESTERNA DETERG/BRILLANT.	922169
KIT HACCP INTEGRATO PER FORNI	922275
KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	922166
KIT RUOTE PER BASE DEL 6-10X1/1LW	922003
KIT SCARICO (D=50MM) FORNI 6&10 1/1-2/1	922283
KIT SOVRAP.FOR.-EL. 6X1/1 SU EL.6-10X1/1	922217
NASELLO CHIUSURA PORTA A DOPPIO SCATTO	922265
PIASTRA RIGATA GN1/1 PER FORNI	922215
PIASTRA RIGATA GN2/3 PER FORNI	922284
SANITIZZATORE RESINE X ADDOLCITORE ACQUA	921306
SCUDO TERMICO PER FORNI 10 GN 1/1	922251
SCUDO TERMICO X FOR. SOVRAP.6GN SU 10 GN	922245
STRUT.BANQUET 23 PIATTI P85MM 10GN1/1-LW	922071
STRUT.BANQUET 30 PIATTI P65MM 10GN1/1-LW	922015
STRUT.TEGLIE RINFORZ.P.64MM 10 GN1/1-LW	922099
STRUT.TEGLIE(400X600)+RUO 80MM-10GN1/1LW	922066
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.65MM 10 GN1/1-LW	922006
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.80MM 10 GN1/1-LW	922009
SUPP.TANICA DETERG.SU BASE APERTA 6&10GN	922212
SUPPORTI TEGLIE BASE FORNI 6-10 GN1/1-LW	922021
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=20MM	922090
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=40MM	922091
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=65MM	922092
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 2/3 H=20MM	922285



www.zanussiprofessional.com



LEGENDA

	FCZ101ECA2 239202
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"
D - Scarico acqua	1"1/4
EI - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3N, 50/60
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"



www.zanussiprofessional.com