Electrolux

Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Convezione Crosswise

Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN1/1

260706 (FCE101) Forno convezione elettrico 10 GN 1/1 - crosswise

Descrizione

Articolo N° _____

Rivestimenti esterni, camera di cottura, strutture di supporto ed accessori in acciaio inox.
Camera di cottura con angoli e bordi arrotondati ad ampio raggio ed illuminata. Giunzioni prive di fessure e fughe.
Supporti per teglie e diffusori facilmente rimuovibili.
Foro di scarico integrato per l'evacuazione veloce e diretta dei residui.
Riscaldamento elettrico mediante resistenze corazzate montate sukl gruppo ventilante.
Temperatura max raggiungibile 300°C.
Uniformità di cottura garantita dal sistema di diffusione dell'aria calda "flow channel",caratterizzato dalla conformazione trapezoidale della camera e dal posizionamento della ventola di diffusione nella parte posteriore.
Sensore al platino in grado di leggere perfettamente la temperatura in camera.
Elevata versatilità di utilizzo garantita dall'umidificatore a cinque livelli, al raffreddamento rapido della camera con un'apposita ventola e alla possiblità di installare una sonda per il controllo automatico della cottura al cuore del prodotto.
Grado di protezione all'acqua IPX4.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- Protezione all'acqua IPX4.
- Supporti griglie facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.
- Il sistema unico di gestione dei flussi d'aria garantisce una distribuzione di calore perfetta nella cavità del forno.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Sonda di temperatura disponibile come accessorio.
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- 5 livelli di umidificazione per garantire dolci perfetti e arrosti succulenti.
- Soddisfa i requisiti per la sicurezza CE, VDE e DVGW.

Costruzione

- Piedini regolabili in altezza.
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Porta forno con doppi vetri temperati.
- Acesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

Accessori inclusi

- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) PNC 922121

Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 PNC 921101 ❑
- 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106 ❑
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) PNC 921305 ❑
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306 ❑
- Kit spillone per forni 6 e 10 griglie GN 1/1 PNC 921702 ❑
- Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) PNC 921713 ❑
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) PNC 922036 ❑
- Supporto forno 10 GN 1/1 PNC 922102 ❑

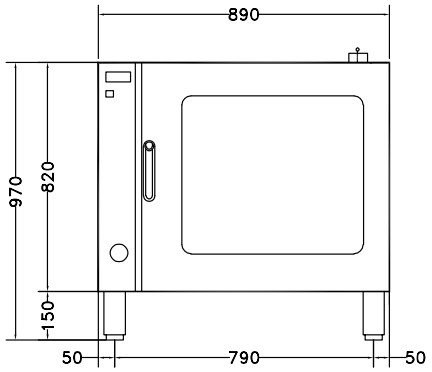
Electrolux
Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN1/1

• Guide griglie per supporto forno 10 GN 1/1	PNC 922106 ❑
• Base armadiata neutra per forno 10 GN 1/1	PNC 922109 ❑
• Base armadiata calda per forno 10 GN 1/1	PNC 922112 ❑
• Base per forno 10 GN 1/1 su ruote	PNC 922114 ❑
• Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1	PNC 922115 ❑
• Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni)	PNC 922121 ❑
• Kit piedi per forni 10 GN 1/1 e GN 2/1	PNC 922127 ❑
• Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1	PNC 922130 ❑
• Kit doccia a scomparsa	PNC 922170 ❑
• Doccia laterale esterna	PNC 922171 ❑
• Filtro grassi per forni combi gas ed elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 e convezione elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1	PNC 922178 ❑
• Kit per movimentare la struttura 10 GN 1/1 (da fissa a scorrevole)	PNC 922201 ❑
• 2 cesti per friggere	PNC 922239 ❑
• 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno)	PNC 922266 ❑
• Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW.	PNC 922325 ❑
• "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW.	PNC 922326 ❑
• Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi.	PNC 922338 ❑

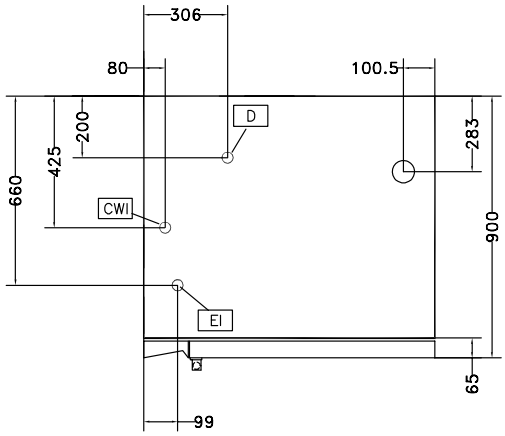
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN1/1

Fronte

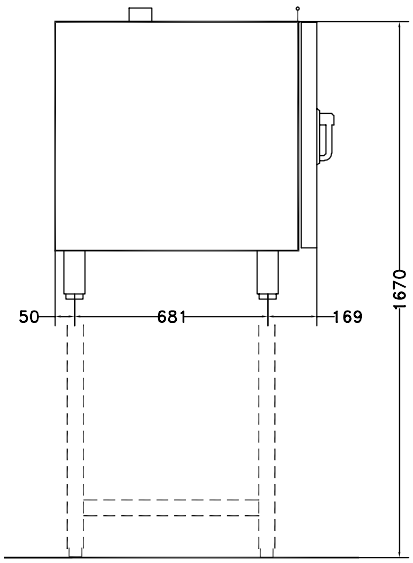


Alto



CWI
= Attacco acqua fredda
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
EQ = Vite Equipotenziale

Lato



Accessori inclusi

- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) — PNC 922121

Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in acciaio aisi 304 — PNC 921101 ❑
- 2 griglie per supporto bacinelle GN 1/2 — PNC 921106 ❑
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) — PNC 921305 ❑
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua — PNC 921306 ❑
- Kit spillone per forni 6 e 10 griglie GN 1/1 — PNC 921702 ❑
- Kit guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) — PNC 921713 ❑
- Coppia griglie GN 1/1 per polli (8 per griglia) — PNC 922036 ❑
- Supporto forno 10 GN 1/1 — PNC 922102 ❑
- Guide griglie per supporto forno 10 GN 1/1 — PNC 922106 ❑
- Base armadiata neutra per forno 10 GN 1/1 — PNC 922109 ❑
- Base armadiata calda per forno 10 GN 1/1 — PNC 922112 ❑
- Base per forno 10 GN 1/1 su ruote — PNC 922114 ❑
- Guide griglie passo 80 mm forno elettrico 10 GN 1/1 — PNC 922115 ❑
- Guide griglie passo 60 mm forno elettrico 10 GN 1/1 (già in dotazione con i forni) — PNC 922121 ❑
- Kit piedi per forni 10 GN 1/1 e GN 2/1 — PNC 922127 ❑
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1 — PNC 922130 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Filtro grassi per forni combi gas ed elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 e convezione elettrici 10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 — PNC 922178 ❑
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 1/1 (da fissa a scorrevole) — PNC 922201 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- 1 griglia singola GN 1/1 (per 8 polli - 1,2 kg ognuno) — PNC 922266 ❑
- Kit "Griglia Spiedo" composto da un telaio universale + 6 spiedini corti - per forni GN 2/1 LW e CW. — PNC 922325 ❑
- "Griglia spiedo" composta da un telaio universale idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW o CW. — PNC 922326 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. — PNC 922338 ❑

Elettrico

Tensione di alimentazione:	
260706 (FCE101)	400 V/3N ph/50 Hz
Ausiliario:	0.3 kW
Potenza installata	17.3 kW

Capacità

Capacità ripiano	10

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	970 mm

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

Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 10 GN1/1

Dimensioni esterne, larghezza:	890 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	121.2 kg
Livello funzionale	Basic
Tipologia di griglie	Grastronorm 1/1
Guide:	60 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	503 mm
Dimensioni interne, altezza:	680 mm

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