

## Convezione Crosswise Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



Convezione Crosswise

 Forno a convezione crosswise elettrico, 20  
GN1/1

**260708 (FCE201)**

 Forno convezione elettrico  
20 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 in acciaio incoloy montate sul 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 possibilità 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 arrostiti 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.
- Accesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

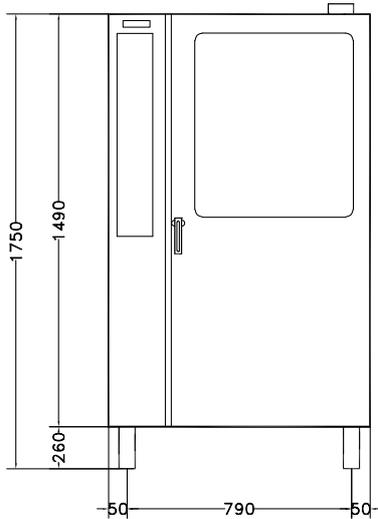
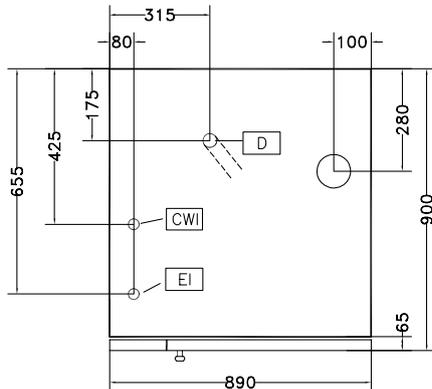
### Accessori inclusi

- 1 x Struttura scorrevole passo 60mm PNC 922203 per 20 GN 1/1

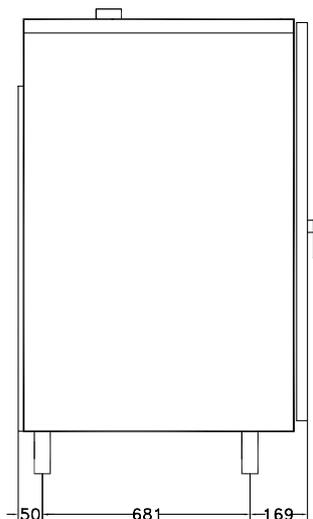
### Accessori opzionali

- 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 20 GN 1/1 e GN 2/1  PNC 921704
- Carrello struttura forni 20 GN 1/1  PNC 922132
- Supporto per struttura scorrevole 20 GN 1/1  PNC 922141
- Copertura termica per struttura mobile 20 GN 1/1  PNC 922149
- Doccia laterale esterna  PNC 922171

- 2 filtri grassi per forni combi da 20 GN 1/1-2/1 (gas ed elettrici) e a convezione (elettrici) PNC 922179
- Struttura scorrevole passo 60mm per 20 GN 1/1 PNC 922203
- Struttura scorrevole passo 80mm per 20 GN 1/1 PNC 922205
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- 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
- Afumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338

**Fronte**

**Alto**


CWI1 = Attacco acqua fredda  
 CWI2 = Attacco acqua fredda 2  
 D = Scarico acqua  
 EI = Connessione elettrica

**Lato**

**Accessori inclusi**

- 1 x Struttura scorrevole passo 60mm per 20 PNC 922203 GN 1/1

**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 20 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 921704
- Carrello struttura forni 20 GN 1/1 PNC 922132
- Supporto per struttura scorrevole 20 GN 1/1 PNC 922141
- Copertura termica per struttura mobile 20 GN 1/1 PNC 922149
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 filtri grassi per forni combi da 20 GN 1/1-2/1 (gas ed elettrici) e a convezione (elettrici) PNC 922179
- Struttura scorrevole passo 60mm per 20 GN PNC 922203  1/1
- Struttura scorrevole passo 80mm per 20 GN PNC 922205  1/1
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- 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:**

260708 (FCE201) 400 V/3N ph/50 Hz

**Ausiliario:**

1 kW

**Potenza installata**

34.5 kW

**Capacità**

**Capacità ripiano** 20

**Informazioni chiave**

<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	1700 mm
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	890 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	900 mm
<b>Peso netto:</b>	200.6 kg
<b>Regolazione altezza:</b>	80/0 mm
<b>Livello funzionale</b>	Basic
<b>Tipologia di griglie</b>	Gastronorm 1/1
<b>Guide:</b>	60 mm
<b>Cicli di cottura - convezione</b>	300 °C
<b>Dimensioni interne, larghezza:</b>	590 mm
<b>Dimensioni interne, profondità:</b>	503 mm
<b>Dimensioni interne, altezza:</b>	1350 mm

Convezione Crosswise  
Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN1/1

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