Electrolux

Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Convezione Crosswise

Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN2/1

260709 (FCE202) Forno convezione elettrico 20 GN 2/1 - 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 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 Struttura scorrevole passo 60mm per 20 GN 2/1 PNC 922204

Accessori opzionali

- 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 scorrevole 20 GN 2/1 PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole 20 Gn 2/1 PNC 922142 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- Supporto per teglia pasticceria PNC 922173 ❑
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175 ❑

Electrolux

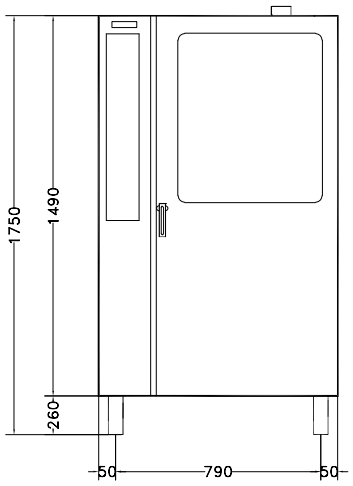
Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN2/1

• 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 2/1	PNC 922204 ❑
• Struttura scorrevole passo 80mm per 20GN 2/1	PNC 922206 ❑
• 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 ❑
• 6 spiedi corti	PNC 922328 ❑
• Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi.	PNC 922338 ❑

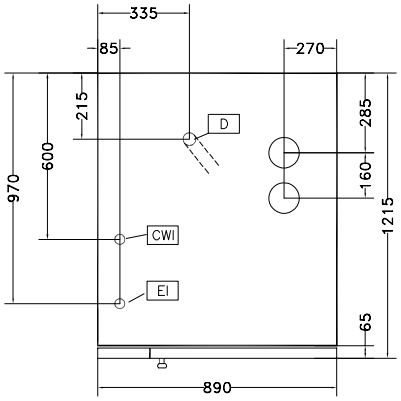
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise elettrico, 20 GN2/1

Fronte

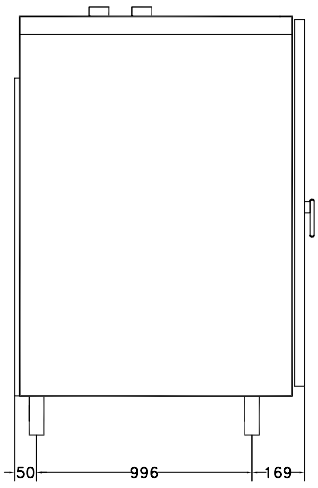


Alto



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

Lato



Accessori inclusi

- 1 x Struttura scorrevole passo 60mm per 20 GN 2/1 — PNC 922204

Accessori opzionali

- 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 scorrevole 20 GN 2/1 — PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole 20 Gn 2/1 — PNC 922142 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Supporto per teglia pasticceria — PNC 922173 ❑
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 — PNC 922175 ❑
- 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 2/1 — PNC 922204 ❑
- Struttura scorrevole passo 80mm per 20GN 2/1 — PNC 922206 ❑
- 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 ❑
- 6 spiedi corti — PNC 922328 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. — PNC 922338 ❑

Elettrico

Tensione di alimentazione:	
260709 (FCE202)	400 V/3N ph/50 Hz
Ausiliario:	1 kW
Potenza installata	48.9 kW

Capacità

Capacità ripiano	20

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	890 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1215 mm
Peso netto:	271.4 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Tipologia di griglie	2/1 Gastronorm
Guide:	60 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	760 mm
Dimensioni interne, altezza:	1350 mm

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