



Convezione Crosswise

Forno a gas, 10 GN2/1

**260702 (FCG102)**

 Forno convezione gas 10  
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 diretto a gas.

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.

## 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

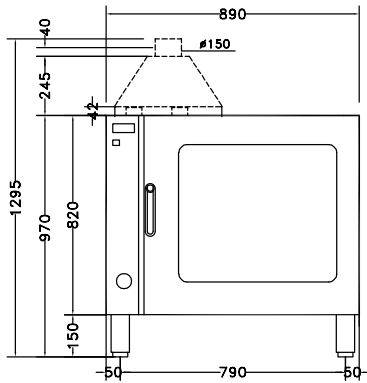
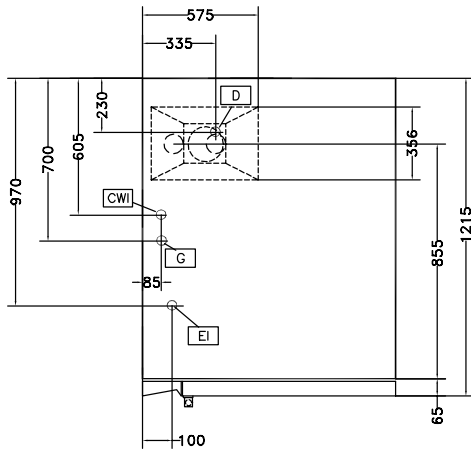
- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno PNC 922123 10 GN 2/1

## Accessori opzionali

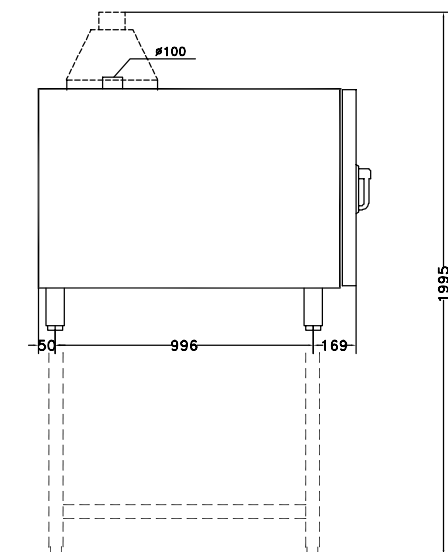
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) PNC 921305
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306
- Filtro grassi forni convezione gas 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 griglie è necessario ordinare 2 pezzi) PNC 921700
- Convogliatore fumi forni gas 6/10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 PNC 921701
- Kit spillone per forni 10 GN 2/1 PNC 921703
- 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

Approvazione: \_\_\_\_\_

- Supporto forno 10 GN 2/1  PNC 922103
- Guide griglie per supporto forni 10 GN 2/1  PNC 922107
- Base armadiata neutra per forno 10 GN 2/1  PNC 922110
- Base armadiata calda per forno 10 GN 2/1  PNC 922113
- Guide griglie passo 80 mm forno 10 GN 2/1  PNC 922117
- Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1  PNC 922123
- Kit piedi per forni 10 GN 1/1 e GN 2/1  PNC 922127
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1  PNC 922128
- Kit doccia a scomparsa  PNC 922170
- Doccia laterale esterna  PNC 922171
- Supporto per teglia pasticceria  PNC 922173
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304  PNC 922175
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 2/1.  PNC 922202
- 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
- 6 spiedi corti  PNC 922328
- Afumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi.  PNC 922338

**Fronte**

**Alto**


**CW11** = Attacco acqua fredda  
**CW12** = Attacco acqua fredda 2  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica  
**G** = Connessione gas

**Lato**

**Accessori inclusi**

- 1 x Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922123

**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
- Filtro grassi forni convezione gas 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 griglie è necessario ordinare 2 pezzi) PNC 921700
- Convogliatore fumi forni gas 6/10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 PNC 921701
- Kit spillone per forni 10 GN 2/1 PNC 921703
- 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 2/1 PNC 922103
- Guide griglie per supporto forni 10 GN 2/1 PNC 922107
- Base armadiata neutra per forno 10 GN 2/1 PNC 922110
- Base armadiata calda per forno 10 GN 2/1 PNC 922113
- Guide griglie passo 80 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922117
- Guide griglie passo 60 mm forno 10 GN 2/1 PNC 922123
- Kit piedi per forni 10 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 922127
- Carrello per struttura scorrevole 10 GN 1/1-2/1 PNC 922128
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Supporto per teglia pasticceria PNC 922173
- 2 griglie GN 2/1 in acciaio aisi 304 PNC 922175
- Kit per movimentare la struttura 10 GN 2/1. PNC 922202
- 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
- 6 spiedini corti PNC 922328
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

**260702 (FCG102)** 230 V/1N ph/50 Hz

**Ausiliario:** 0.5 kW

**Potenza installata** 0.5 kW

**Gas**

**Potenza gas:** 85225 Btu/ora (25 kW)

**Capacità**

**Capacità ripiano** 10

**Informazioni chiave**

Convezione Crosswise  
Forno a gas, 10 GN2/1

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



**Electrolux**

**Convezione Crosswise  
Forno a gas, 10 GN2/1**

<b>Dimensioni esterne, altezza:</b>	970 mm
<b>Dimensioni esterne, larghezza:</b>	890 mm
<b>Dimensioni esterne, profondità:</b>	1215 mm
<b>Peso netto:</b>	154 kg
<b>Regolazione altezza:</b>	80/0 mm
<b>Livello funzionale</b>	Basic
<b>Tipologia di griglie</b>	2/1 Gastronorm
<b>Guide:</b>	60 mm
<b>Cicli di cottura - convezione</b>	300 °C



**Convezione Crosswise  
Forno a gas, 10 GN2/1**

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

2016.06.08