

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Convezione Crosswise

Forno a convezione crosswise a gas, 20 GN1/1

260703 (FCG201)

 Forno convezione gas 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 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

- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Piedini regolabili in altezza.
- 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

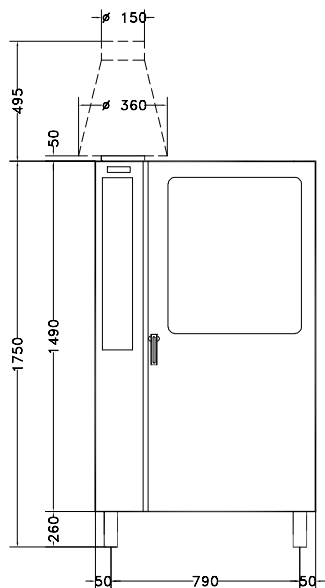
Accessori opzionali

- 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
- Filtro grassi forni convezione gas 10 e 20 griglie GN 1/1-GN 2/1 (per il 20 pezzi) PNC 921700
- Kit spillone per forni 20 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 921704
- Convogliatore fumi per forno a gas 20 GN 1/1 PNC 921710
- Carrello struttura forni 20 GN 1/1 PNC 922132

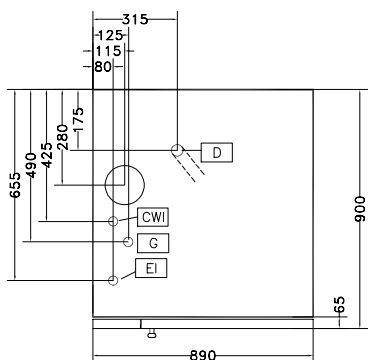
Approvazione: _____

- Supporto per struttura scorrevole 20 GN PNC 922141
1/1
- Copertura termica per struttura mobile PNC 922149
20 GN 1/1
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 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
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338

Fronte



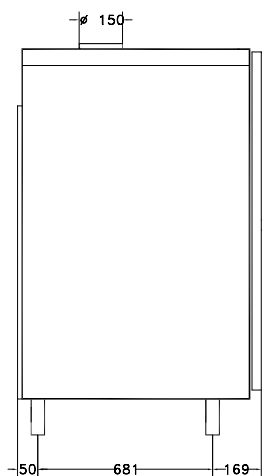
Alto



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

G = Connessione gas

Lato



Accessori inclusi

- 1 x 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
- 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
- Kit spillone per forni 20 GN 1/1 e GN 2/1 PNC 921704
- Convogliatore fumi per forno a gas 20 GN 1/1 PNC 921710
- 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
- 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
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338

Elettrico

Tensione di alimentazione:

260703 (FCG201) 230 V/1N ph/50 Hz

Ausiliario: 1 kW

Potenza installata 0.5 kW

Capacità

Capacità ripiano 20

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	890 mm
Dimensioni esterne, profondità:	900 mm
Peso netto:	209.1 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Tipologia di griglie	Grastronorm 1/1
Guide:	60 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm

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

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



Electrolux

**Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise a
gas, 20 GN1/1**

Dimensioni interne, profondità: 503 mm
Dimensioni interne, altezza: 1350 mm



**Convezione Crosswise
Forno a convezione crosswise a gas, 20 GN1/1**

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

2016.06.08