ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

EasyPlusT
Forno con vapore diretto, pannello touch screen, elettrico - 10 GN 2/1

EasyPlusT

Forno con vapore diretto, pannello touch screen, elettrico - 10 GN 2/1

236203 (FCZ102EKA) Forno EasyPlus T con vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, elettrico, 10 GN 2/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N° _____

Forno EasyPlus T, elettrico, per 10 griglie GN 2/1, con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; pre-riscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffeddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantante.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:-0 = nessuna produzione-1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)-3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)-5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)-7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)-9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Programmabilità: fino a 1000 ricette possono essere memorizzate per replicare la stessa ricetta in ogni momento. Comprende anche 16 fasi di cottura.
- MultiTimer funzione: permette di gestire fino a 14 cicli di cottura diversi, migliorando la flessibilità per garantire eccellenti risultati in cucina. Possono essere memorizzate più di 70 ricette.
- Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l' interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
- Ventola a velocità variabile: velocità massima, mezza velocità e velocità ad impulsi.
- Ciclo di mantenimento per mantenere caldi i cibi a fine cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- Gestione integrata HACCP.
- Sonda di temperatura inclusa
- Fornito con guide GN 2/1, passo 65 mm.
- Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).
- Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.

Costruzione

- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

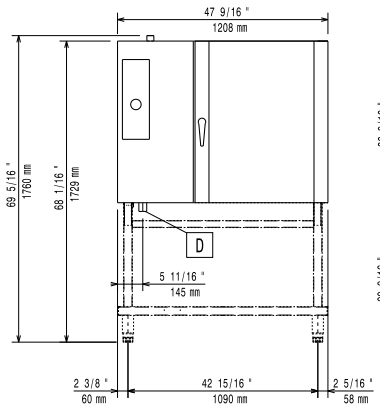
Approvazione: _____

EasyPlusT
Forno con vapore diretto, pannello touch screen, elettrico - 10 GN 2/1

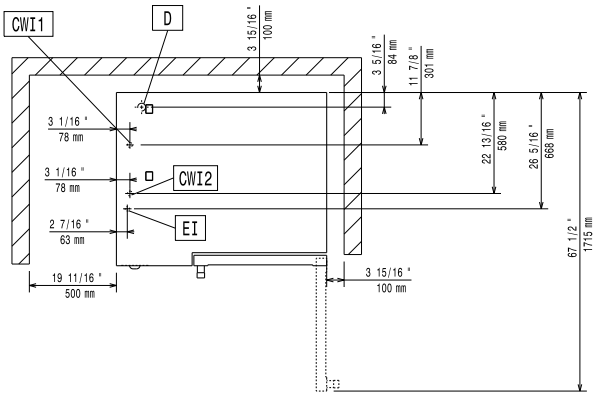
Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it
zanussiprofessional@electrolux.it

EasyPlusT
Forno con vapore diretto, pannello touch screen, elettrico - 10 GN 2/1

Fronte

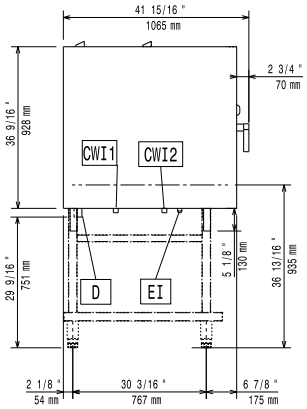


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
236203 (FCZ102EKA)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	25 kW

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza totale dell'acqua:	5-50 ppm
Pressione, bar min/max:	1.5-4.5 bar
Scarico "D":	1"1/4

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Posizionamento:	5 centimetri lato posteriore e lato destro.
Distanza consigliata per l'accesso aila manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:	10; - 2/1 Gastronorm;
GN:	20 GN 1/1
Capacità massima di carico:	70 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1208 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1065 mm
Peso netto:	175 kg
Peso imballo:	201 kg
Volume imballo:	1.82 m³

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

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640415) su installazioni forni a gas — PNC 640793 ❑
- Cappa con motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640415) su installazioni forni a gas — PNC 640794 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) — PNC 920002 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno) — PNC 920003 ❑
- 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 ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922003 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN — PNC 922012 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 — PNC 922017 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) — PNC 922036 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 10 GN 2/1 — PNC 922041 ❑
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 — PNC 922042 ❑
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 2/1 passo 65mm — PNC 922043 ❑
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 2/1 passo 80mm — PNC 922045 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1 (composto da rotaia e maniglia) — PNC 922047 ❑
- Coperta termica per forno 10 GN 2/1 — PNC 922048 ❑
- Struttura banqueting per 51 piatti (passo 75mm) per forno 10 GN 2/1 — PNC 922052 ❑
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80mm (8 guide) — PNC 922067 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante — PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa — PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 — PNC 922175 ❑
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico) — PNC 922178 ❑
- Teglia panificazione in alluminio forato, con rivestimento in silicone, per 5 baguette — PNC 922189 ❑
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi — PNC 922190 ❑
- Teglia panificazione in alluminio con 4 bordi — PNC 922191 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 — PNC 922198 ❑
- Struttura per contenitore detergente - a muro — PNC 922209 ❑
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN — PNC 922212 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 — PNC 922236 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Filtro pannello controllo forni 10 2/1, LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi — PNC 922247 ❑
- Scudo termico per forno 10x2/1 GN — PNC 922252 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 — PNC 922260 ❑
- Nasello doppia chiusura porta a doppio scatto — PNC 922265 ❑
- Griglia GN 1/1 per 8 polli — PNC 922266 ❑
- Kit HACCP integrato per forni — PNC 922275 ❑
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 — PNC 922281 ❑
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922283 ❑
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette — PNC 922288 ❑
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno — PNC 922290 ❑
- Kit piedini flangiati — PNC 922320 ❑
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW — PNC 922325 ❑
- 6 spiedini corti — PNC 922328 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto — PNC 922329 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922336 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. — PNC 922338 ❑
- Microfiltro per forni 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 — PNC 922344 ❑
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 10 GN 2/1, 20 GN 1/1, 20 GN 2/1 — PNC 922345 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini — PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922350 ❑

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