ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

EasyPlusT
Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

EasyPlusT

Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

236702 (FCZ101GKG) Forno EasyPlus T con vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N° _____

Forno EasyPlus T, gas, per 10 griglie GN 1/1, 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.
- 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.
- 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.
- Gestione integrata HACCP.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- Sonda di temperatura inclusa
- 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.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, 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: _____

ZANUSSI PROFESSIONAL
EasyPlusT Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

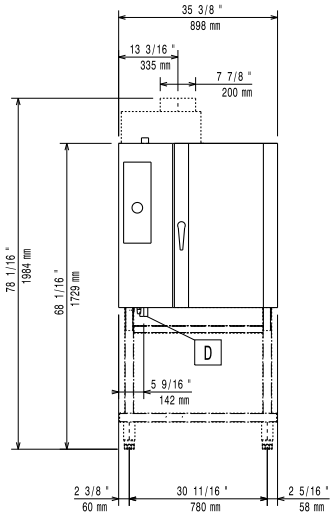
Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas PNC 640791 ❑
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas PNC 640792 ❑
- 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 ❑
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922004 ❑
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 1/1, passo 65mm PNC 922006 ❑
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo 80mm PNC 922009 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012 ❑
- Coperta termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922013 ❑
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922015 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922021 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036 ❑
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 80mm (8 guide). PNC 922066 ❑
- Struttura banqueting per 23 piatti (passo 85mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922071 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922074 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086 ❑
- Struttura scorrevole porta teglie rinforzata, 11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922099 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 ❑
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- 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 forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922195 ❑
- 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 forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922226 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm PNC 922232 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 GN 1/1 PNC 922245 ❑
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922246 ❑
- Scudo termico per forno 10x1/1 GN PNC 922251 ❑
- 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 ❑
- Kit conversione da gas metano a GPL PNC 922277 ❑
- 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 ❑
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni PNC 922286 ❑
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW PNC 922287 ❑
- 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 ❑
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. Ospita 8 teglie passo 85 mm PNC 922292 ❑
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio PNC 922299 ❑
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 922300 ❑
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas 6 &10 GN 1/1 PNC 922318 ❑
- Kit piedini flangiati PNC 922320 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321 ❑
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) PNC 922323 ❑
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e CW. PNC 922326 ❑
- 4 spiedini lunghi PNC 922327 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ❑
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1) PNC 922333 ❑
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338 ❑
- Adattatore per camino PNC 922346 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 ❑
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006 ❑

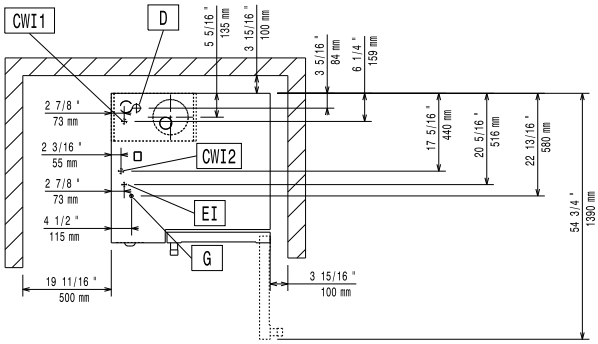
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

EasyPlusT
Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

Fronte



Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda

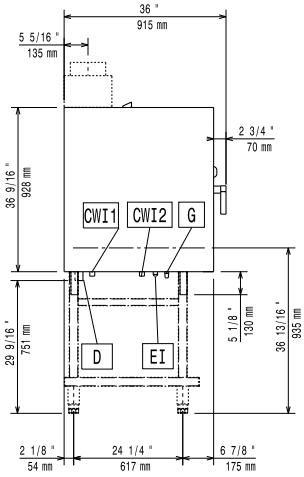
CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
236702 (FCZ101GKG)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata	0.3 kW

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Gas naturale:	
Gas metano - Pressione:	17.4 mbar
Resistenze:	68180 BTU (20 kW)
Carico termico totale:	68180 BTU (20 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.
Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:	50 centimetri sul lato sinistro.

Capacità

GN:	10 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	50 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	898 mm
Dimensioni esterne, profondità:	915 mm
Peso netto:	147 kg
Peso imballo:	167 kg
Volume imballo:	1.19 m³

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