

## EasyPlusT

### Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 20 GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_

**236704 (FCZ201GKG)**

Forno EasyPlus T con vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, gas, 20 GN 1/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno EasyPlus T, gas, per 20 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; preriscaldamento 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 raffreddamento 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. Fornito con n.1 struttura portateglie carrellata GN 1/1, passo 63mm.

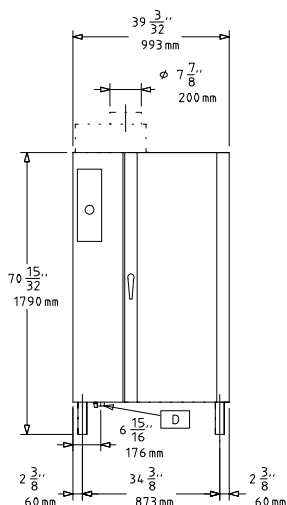
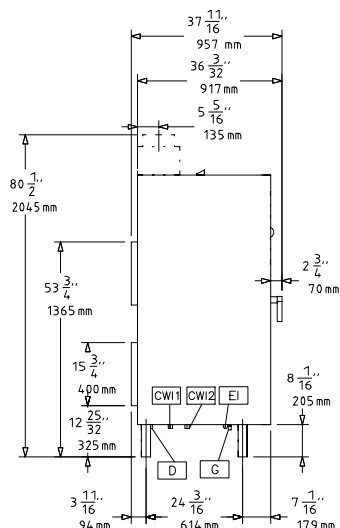
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

- 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 un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.
- 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.
- Gestione integrata HACCP.
- 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.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- 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.

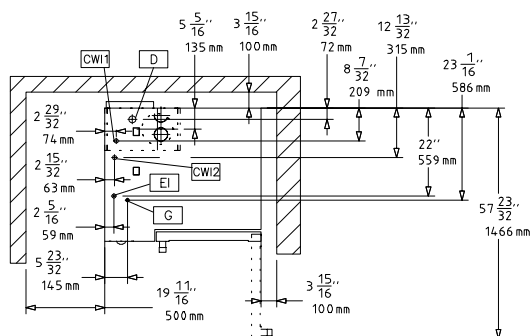
**Fronte**

**Lato**


**CW1** = Attacco acqua fredda      **G** = Connessione gas

**CW2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**EI** = Connessione elettrica

**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

236704 (FCZ201GKG)

220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.5 kW

**Gas**

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1" MNPT

Gas naturale:

Pressione:

17.4 mbar

Resistenze:

136360 BTU/h (40 kW)

Carico termico totale:

136360 BTU/h (40 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:

20 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

100 kg

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, larghezza:

993 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1795 mm

Dimensioni esterne, profondità:

957 mm

Peso netto:

297 kg

Peso imballo:

322 kg

Volume imballo:

2.18 m<sup>3</sup>

**Accessori inclusi**

- 1 x Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 1/1, passo 63mm PNC 922007
- 1 x Filtro pannello controllo forni 20 GN 1/1. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922248

**Accessori opzionali**

- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) PNC 920002
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri 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
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 1/1, passo 63mm PNC 922007
- Carrello con struttura portateghe per forno 16 GN 1/1, passo 80mm PNC 922010
- Coperta termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922014
- Carrello banqueting per 54 piatti (passo 74mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922016
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Carrello con struttura per teglie pasticceria per forno 20 GN 1/1 GN, passo 80mm PNC 922068
- Carrello banqueting per 45 piatti (passo 90mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922072
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Piastra simulatore carrello per pre-riscaldamento forno, 20 GN 1/1 PNC 922094
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e GN 20 2/1 PNC 922179
- 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
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forno 20x1/1 GN PNC 922243
- Doccia a scomparsa per forni 20 GN 1/1 e 2/1 PNC 922263
- 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
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 e 2/1 LW PNC 922280
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- 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
- Adattatore per camino PNC 922346
- KIT VALVOLA DI NON RITORNO - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Teglia piana GN 1/1 in alluminio per panificazione e pasticceria PNC 925006