

EasyPlusT

Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas - 20 GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



EasyPlusT

Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas - 20 GN 2/1

236705 (FCZ202GKG)

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

Descrizione

Articolo N° _____

Forno EasyPlus T, gas, per 20 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; 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 2/1, passo 63mm.

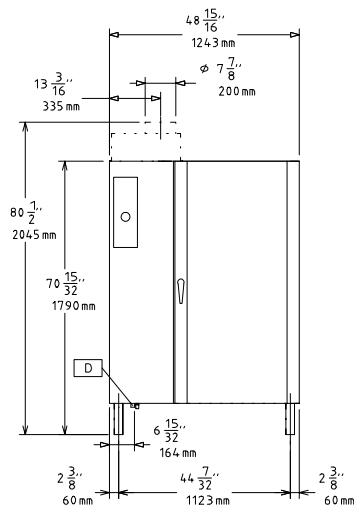
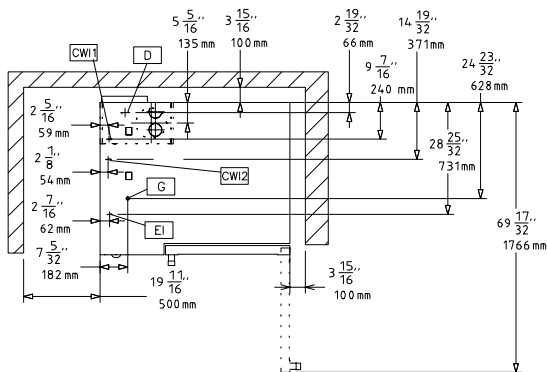
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

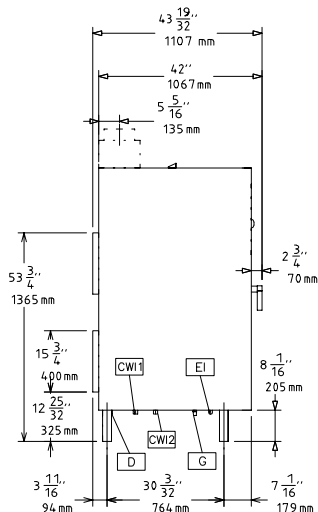
- Sonda di temperatura inclusa
- Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l'interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
- Fornito con un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.
- Ciclo a convezione (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

Alto


- CW1** = Attacco acqua fredda
CW2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica
G = Connessione gas

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:

236705 (FCZ202GKG)

230 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata

2 kW

Gas
Diametro collegamento gas ISO 7/1:

1" MNPT

Gas naturale:
Gas metano - Pressione:

17.4 mbar

Resistenze:

187495 BTU (55 kW)

Carico termico totale:

187495 BTU (55 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":

2"

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 - 2/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

180 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, altezza:

1795 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1243 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1107 mm

Peso netto:

378 kg

Peso imballo:

408 kg

Volume imballo:

 3.1 m³

Accessori inclusi

- 1 x Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63mm PNC 922044
- 1 x Filtro addizionale per pannello di controllo per GN 20 2/1 PNC 922249

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
- 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 portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63mm PNC 922044
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 80mm PNC 922046
- Coperta termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922049
- Carrello banqueting per 92 piatti (passo 85mm) per forni 20 GN 2/1 PNC 922055
- Carrello con struttura per teglie pasticceria per forno 20 GN 2/1 GN, passo 80mm PNC 922069
- Piastra simulatore carrello per preriscaldamento forno, 20 GN 2/1 PNC 922095
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- 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 20x2/1 GN PNC 922242
- 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
- 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 spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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
- 6 spiedini corti PNC 922328

- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006