

## EasyPlusT

### Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas GPL, 6 GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



236710 (FCZ061GKD)

Forno EasyPlus T con vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, gas GPL, 6 GN 1/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

## Descrizione

### Articolo N°

Forno EasyPlus T, gas GPL, per 6 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 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.

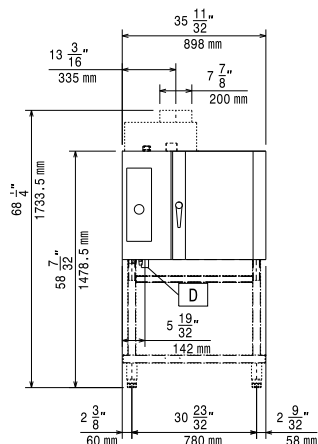
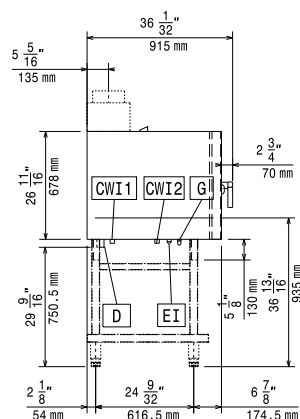
Approvazione: \_\_\_\_\_

## 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.

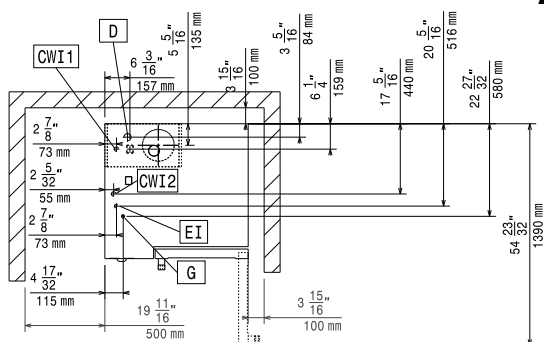
**Fronte**

**Lato**


**CWI1** = Attacco acqua fredda      **G** = Connessione gas

**CWI2** = Attacco acqua fredda 2

**D** = Scarico acqua

**EI** = Connessione elettrica

**Alto**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

236710 (FCZ061GKD)

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

Potenza installata

0.25 kW

**Gas**

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1/2" MNPT

GPL

Pressione:

27.4 mbar

Resistenze:

34090 BTU (10 kW)

Carico termico totale:

34090 BTU (10 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:

6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

30 kg

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, larghezza:

898 mm

Dimensioni esterne, altezza:

808 mm

Dimensioni esterne, profondità:

915 mm

Peso imballo:

142 kg

Volume imballo:

1 m<sup>3</sup>

**Accessori opzionali**

- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 6 e 10 GN 1/1 PNC 640413
- 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 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
- 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 6 GN 1/1, passo 65mm PNC 922005
- Struttura scorrevole per forno 5 GN 1/1, passo 80mm PNC 922008
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- 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 6 GN 1/1, passo 80mm (5 guide). PNC 922065
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922074
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- 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 6 GN 1/1 PNC 922177
- Teglia panificazione in alluminio forato, con rivestimento in silicone, per 5 bagueette 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 6 GN 1/1 PNC 922244
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 GN 1/1 PNC 922245
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 GN 1/1. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922246
- Scudo termico per forno 6x1/1 GN PNC 922250
- 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 GPL a gas metano PNC 922278
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281
- Struttura fissa pasticceria per forni 6 GN 1/1. Ospita 5 teglie passo 85 mm PNC 922282
- 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
- Kit piedini flangiati per forni 6 e 10 GN 1/1 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
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni GN 1/1 LW PNC 922324
- 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
- Supporto per rialzo base del forno 6 gn 1/1 o per rialzo di due forni sovrapposti 6+6 gn 1/1 PNC 922330
- Rialzo per due forni 6 GN 1/1 sovrapposti con ruote (altezza rialzo 250 mm) PNC 922331
- 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
- Microfiltro per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922342
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922343
- 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