

EasySteamPlus Forno 6 griglie GN 1/1, combi, elettrico, touch-screen

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



237200 (FCZ061ETA)

Forno 6 griglie GN 1/1, EasySteamPlus Combi, elettrico, con touch-screen ad alta risoluzione, 3 modalità di cottura (automatica, programmata, manuale), sonda Lambda per il controllo reale dell'umidità e sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N°

Forno a convezione vapore con schermo touch-screen ad alta risoluzione (tradotto in 30 lingue) e con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. Controllo reale dell'umidità con sensore Lambda con risultati ottimali indipendentemente dalla quantità di cibo caricato. Con i cicli di aria calda si procede all'eliminazione dell'umidità in eccesso generata dal cibo. Uniformità di cottura garantita: la ventola a doppia funzione convoglia aria fresca dall'esterno e la distribuisce in modo uniforme all'interno della camera, dopo averla pre-riscaldata. Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Nel sistema di lavaggio possono essere impostate delle funzioni di risparmio energetico, quali: salta l'asciugatura (riduzione consumo energia elettrica), riduci il consumo acqua, salta il brillantante (risparmio acqua e brillantante). Tre modalità di cottura: Manuale (ciclo di cottura, temperatura, tempo e funzioni avanzate); Automatica (selezione famiglia e tipologia del cibo + 3 cicli speciali-LTC, Lievitazione, Rigenerazione); Programmata (selezione della ricetta con 1000 programmi impostabili, 16 fasi ciascuno). Le ricette possono essere salvate in una chiavetta USB per essere replicate. Preriscaldamento automatico e raffreddamento rapido. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda spillone a sei sensori (la temperatura più bassa guida il ciclo). Doppia porta in vetro termoresistente con apertura a libro, dotata di canalina raccolta acqua, con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico. Illuminazione alogena all'interno della camera. Pannelli laterali, schienale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura GN 1/1, passo 65mm.

Approvazione: _____

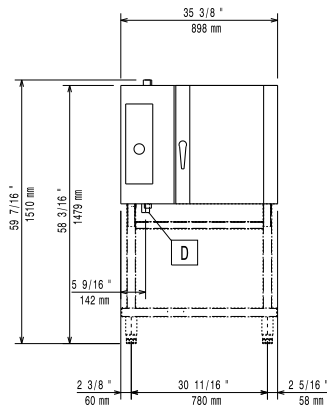
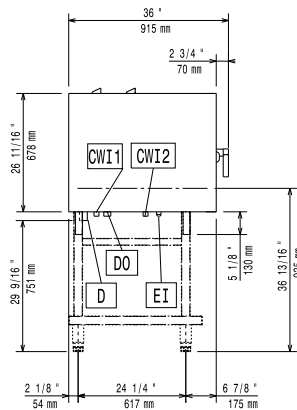
Caratteristiche e benefici

- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
 - a secco (max 300 °C): ideale per la cottura a bassa umidità.
 - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 °C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
 - Ciclo vapore (100 °C): per frutti di mare e verdure.
 - Vapore ad alta temperatura (max 130 °C).
 - Ciclo combinato (max 250 °C): la combinazione di calore convettivo e vapore permette di ottenere un ambiente di cottura con umidità controllata, accelerando il processo di cottura e riducendo le perdite di peso
- Modalità automatica: è possibile scegliere tra diverse tipologie di alimenti; il forno seleziona automaticamente il corretto clima di cottura, la temperatura e il tempo. I preset personalizzati si possono memorizzare direttamente nel forno (fino ad un massimo di 60 preset). La modalità automatica offre 3 cicli speciali:
 - Ciclo di cottura a bassa temperatura (LTC) indicato per grossi pezzi di carne per ridurre al minimo la perdita di peso, massimizzando la qualità del prodotto.
 - Ciclo di rigenerazione: gestione dell'umidità efficiente per riscaldare rapidamente il cibo.
 - Ciclo di lievitazione: grazie al sistema air-o-clima vengono generate le condizioni ideali per un perfetto processo di lievitazione
- Controllo dell'umidità con sonda Lambda: il display indica l'esatta quantità di umidità contenuta nell'aria in camera durante i cicli combinati e di rigenerazione. Il sensore Lambda misura fisicamente il reale livello di umidità all'interno della camera di cottura e agisce di conseguenza, in base al valore di temperatura e umidità impostato gestendo anche l'umidità in eccesso generata dal cibo.
- 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).
- Funzione di decalcificazione per guidare l'operatore durante la fase di decalcificazione del boiler.
- 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.
- 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.
- Modalità di programmazione: possono essere memorizzate nella memoria del forno un massimo di 1000 ricette per ricreare una esatta cottura in qualsiasi momento. Le ricette possono essere raggruppate in 16 gruppi diversi per organizzare meglio il menu. Sono disponibili 16 programmi di cottura
- 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.
- Sonda spillone a 6 sensori per una massima precisione e controllo di cottura.
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a "impulsi" per cotture a basse temperature. L'impostazione a "impulso" è ideale per mantenere i cibi caldi alla fine del ciclo di cottura.

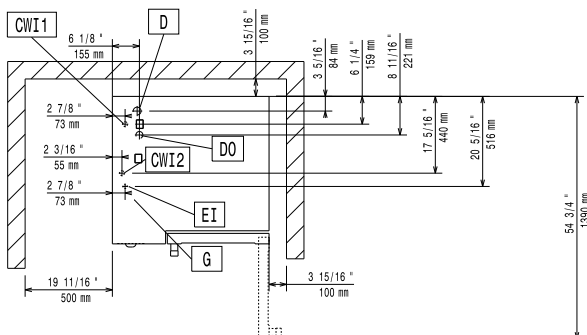
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
- Controllo sicurezza HACCP: la gestione HACCP per registrare il processo di cottura è disponibile su richiesta.
- Sonda USB per garantire risultati di cottura eccellenti anche con prodotti sottovuoto (accessorio opzionale).
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.

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.
- Doccia integrata inclusa.

Fronte

Lato


- CWI1** = Attacco acqua fredda **EI** = Connessione elettrica
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
DO = Tubo di scarico

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:
237200 (FCZ061ETA)

380-400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

10.1 kW

Acqua
Attacco acqua "FCW"

3/4"

Durezza totale dell'acqua:

5-50 ppm

Pressione, bar min/max:

1-2.5 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 netto:

122.4 kg

Peso imballo:

144 kg

Volume imballo:

 0.99 m³

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640791
obbligatorio usare il convogliatore fumi
(640413) su installazioni forni a gas
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640792
obbligatorio usare il convogliatore fumi
(640413) su installazioni forni a gas
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di PNC 920002
resine, con contaltri separato (consigliato per
forni 6 e 10 gn 1/1)
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di PNC 920003
resine, con contaltri incorporato (adatto a tutti i
tipi di forno)
- Addolcitore acqua automatico a sale (non PNC 921305
adatto per il montaggio all'interno della base
armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1)
- 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 PNC 922004
scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1
- Struttura scorrevole per forno 6 GN 1/1, passo PNC 922005
65mm
- Struttura scorrevole per forno 5 GN 1/1, passo PNC 922008
80mm
- 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 PNC 922021
forni 6 e 10 GN 1/1
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per PNC 922036
griglia)
- Struttura pasticceria con ruote per forno 6 GN PNC 922065
1/1, passo 80mm (5 guide).
- Kit per movimentare la struttura portateglie per PNC 922074
forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e
maniglia)
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Kit di connessione a tanica esterna di PNC 922169
detergente e brillantante
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Filtro grassi per 6 GN 1/1 PNC 922177
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 PNC 922195
GN 1/1
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209
- Struttura per contenitore detergente - su PNC 922212
supporto per 10 GN
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 PNC 922226
e 10 GN 1/1
- Base armadiata calda con supporto teglie per PNC 922232
forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su PNC 922244
6 GN 1/1
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su PNC 922245
10 GN 1/1
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 922246
raccomandato negli ambienti polverosi
- 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
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile PNC 922281
con forni EasySteamPlus con aggiornamento
software a partire dalla versione 4.10
- Struttura fissa pasticceria per forni 6 GN 1/1. Ospita PNC 922282
5 teglie passo 85 mm
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per PNC 922283
scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) PNC 922286
per le basi dei forni
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + PNC 922287
bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW
- Kit sovrapposizione forno elettrico 6 GN 1/1 su forni PNC 922319
elettrici 6 &10 GN 1/1
- Kit piedini flangiati per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922320
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e PNC 922321
rubinetto
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni PNC 922323
sovrapposti (necessario per il forno posizionato
sotto)
- Kit spiedo con griglia e 4 spiedini lunghi. Per forni PNC 922324
GN 1/1 LW
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi PNC 922326
o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e
CW.
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e PNC 922329
rubinetto
- Supporto per rialzo base del forno 6 gn 1/1 o per PNC 922330
rialzo di due forni sovrapposti 6+6 gn 1/1
- Rialzo per due forni 6 GN 1/1 sovrapposti con ruote PNC 922331
(altezza rialzo 250 mm)
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN PNC 922333
1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1)
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da PNC 922338
affumicare sono disponibili come ricambi.
- Microfiltro per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922342
- Filtro esterno ad osmosi inversa per forni 6 e 10 GN PNC 922343
1/1
- KIT VALVOLA DI NON RITORNO - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348