ZANUSSI PROFESSIONAL

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

EasySteamPlus

Forno 6 griglie GN 1/1, combi, gas, touch-screen

237700 (FCZ061GTG)

Forno 6 griglie GN 1/1, EasySteamPlus Combi, gas, 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 modalita' 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

- Funzione di decalcificazione per guidare l'operatore durante la fase di decalcificazione del boiler.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- 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).
- 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.
- 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.
- Modo Automático: simplemente tiene que seleccionar la familia y el tipo de alimento, el horno controlará la temperatura, la temperatura durante de cocción y el tiempo. Se pueden personalizar y guardar hasta 60 de las recetas que hay por familia. También hay disponible tres ciclos especiales automáticos: - Cocción a Baja Temperatura (LTC): minimiza la pérdida de peso y maximiza la calidad para grandes piezas de carne. - Ciclo de Regeneración, controla las mejores condiciones de humedad para regenerar los productos. - Ciclo de fermentación: gracias a air-o-clima es posible crear el ambiente perfecto para la fermentación.
  - 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
- 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 raggruppati in 16 gruppi diversi per organizzare meglio il menu. Sono disponibili 16 programmi di cottura
- 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
- Sonda spillone a 6 sensori per un amassima precisione e controllo di cottura.
- Velocità del ventilatore: massima velocità, media velocità per cotture delicate come per le torte e velocità a “impulsi”

ZANUSSI PROFESSIONAL

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

Zanussi Professional
www.zanussiprofessional.it
zanussiprofessional@electrolux.it

per cotture a basse temperature. L'impostazione a “impulso" è ideale per mentenere 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).
- 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.

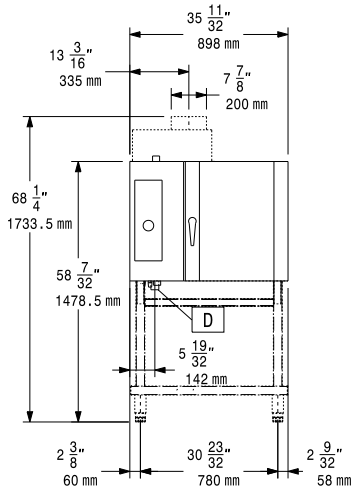
Costruzione

- 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.

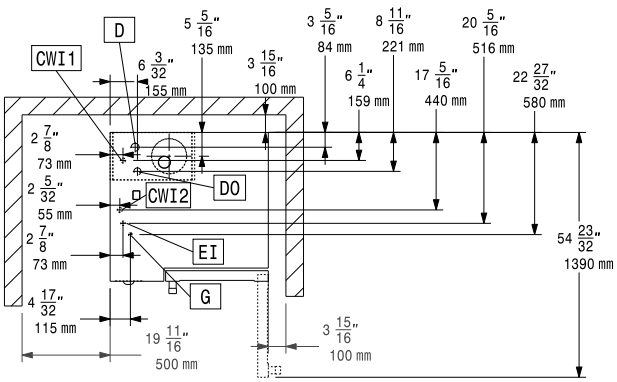
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

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

Fronte



Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

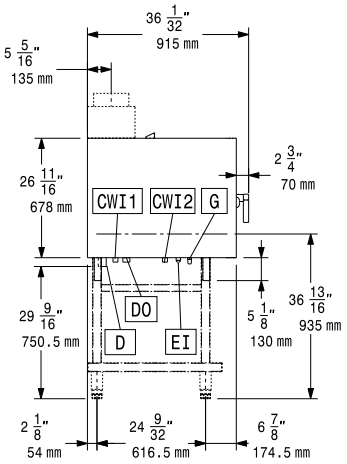
D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
237700 (FCZ061GTG)	230 V/1N ph/50/60 Hz

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	17.4 mbar
Generatore di vapore:	10 kW
Resistenze:	34090 BTU (10 kW)
Carico termico totale:	57953 BTU (17 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Attacco acqua "FCW"	3/4"
Durezza totale dell'acqua:	5-50 ppm
Pressione, bar min/max:	1-2.5 bar
Pressione:	15-36 psi (1-2.5 bar)
Scarico "D":	1"1/4

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

Installazione

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

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

Peso netto:	146 kg
Peso imballo:	153 kg
Altezza imballo:	1060 mm
Larghezza imballo:	980 mm
Profondità imballo:	950 mm
Volume imballo:	0.99 m³

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

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 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 ❑
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- Filtro grassi per 6 GN 1/1 PNC 922177 ❑
- 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 1/1. LW. 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 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- 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 ❑
- - 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