ZANUSSI PROFESSIONAL

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

EasySteamPlus Forno 10 griglie GN 2/1, combi, gas, touch-screen

EasySteamPlus

Forno 10 griglie GN 2/1, combi, gas, touch-screen

237703 (FCZ102GTG) Forno 10 griglie GN 2/1, 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 termoresistent 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 2/1, passo 65mm.

Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

- 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 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
- 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.
- 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
- 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” 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.
- Fornito con guide GN 2/1, passo 65 mm.
- Controllo dell'umidità con sonda Lambda: il display indica

ZANUSSI PROFESSIONAL

EasySteamPlus Forno 10 griglie GN 2/1, combi, gas, touch-screen

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.

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.

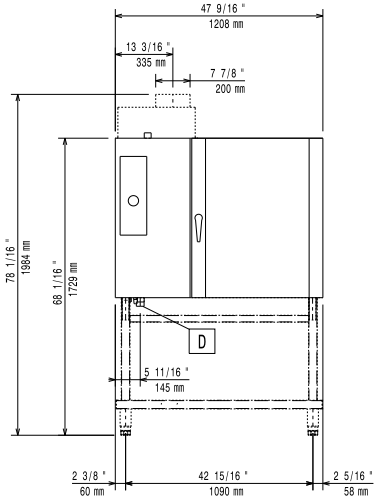
Accessori opzionali

- Convogliatore fumi per cappe per forni a gas 10 GN 2/1 PNC 640415 ❑
- Cappa senza motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640415) su installazioni forni a gas PNC 640793 ❑
- Cappa con motore per forni 10 GN 2/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640415) su installazioni forni a gas PNC 640794 ❑
- 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 ❑
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 ❑
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036 ❑
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 10 GN 2/1 PNC 922041 ❑
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forno 10 GN 2/1 PNC 922042 ❑
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 2/1 passo 65mm PNC 922043 ❑
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 2/1 passo 80mm PNC 922045 ❑
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forno 10 GN 2/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922047 ❑
- Coperta termica per forno 10 GN 2/1 PNC 922048 ❑
- Struttura banqueting per 51 piatti (passo 75mm) per forno 10 GN 2/1 PNC 922052 ❑
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 2/1, passo 80mm (8 guide) PNC 922067 ❑
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 ❑
- Doccia laterale esterna PNC 922171 ❑
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175 ❑
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico) PNC 922178 ❑
- Base aperta con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922198 ❑
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209 ❑
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN PNC 922212 ❑
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922236 ❑
- 2 cesti per friggere PNC 922239 ❑
- Filtro pannello controllo forni 10 2/1, LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922247 ❑
- Scudo termico per forno 10x2/1 GN PNC 922252 ❑
- Base armadiata calda con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 PNC 922260 ❑
- 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 ❑
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922283 ❑
- 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 piedini flangiati PNC 922320 ❑
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325 ❑
- 6 spiedini corti PNC 922328 ❑
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 ❑
- - NOT TRANSLATED - PNC 922336 ❑
- 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 ❑

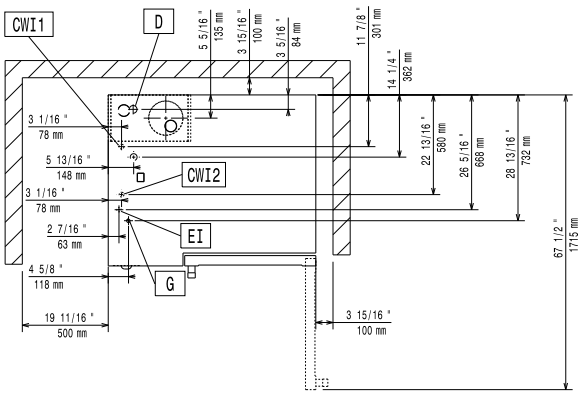
L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

EasySteamPlus
Forno 10 griglie GN 2/1, combi, gas, touch-screen

Fronte



Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

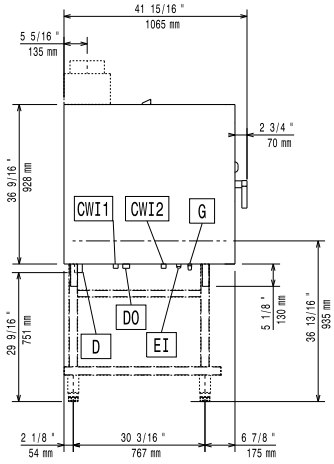
D = Scarico acqua

DO = Tubo di scarico

EI = Connessione elettrica

G = Connessione gas

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
237703 (FCZ102GTG)	230 V/1N ph/50/60 Hz
Potenza installata	1 kW

Gas

Diametro collegamento gas ISO 7/1:	1/2" MNPT
Gas naturale:	
Pressione:	17.4 mbar
Generatore di vapore:	25 kW
Resistenze:	92043 BTU (27 kW)
Carico termico totale:	153405 BTU (45 kW)

Acqua

Attacco acqua "CW"	3/4"
Durezza totale dell'acqua:	5-50 ppm
Pressione, bar min/max:	1.5-2.5 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:	10 - 2/1 Gastronorm;
GN:	20 - 1/1 Gastronorm
Capacità massima di carico:	80 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1208 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1065 mm
Peso netto:	203 kg
Peso imballo:	229 kg
Volume imballo:	1.82 m³

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