

EasySteam Forno 10 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**238202
(FCZ101EBA2)**

Forno 10 griglie GN 1/1, EasySteam Combi, elettrico, cottura in due fasi, tecnologia By-pass e sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N° _____

Forno a convezione vapore con boiler dedicato a garanzia di una costante fornitura di nuovo vapore. 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. Controllo dell'umidità con tecnologia By-pass che garantisce un uso efficiente del boiler riducendo il consumo di acqua e di energia. Sistema di pulizia automatico integrato e 1 ciclo semi-automatico. Iniezione manuale dell'acqua in cella. Cicli di cottura: vapore (100 °C), vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore surriscaldato (101-130°C), convezione (25-300 °C), combi (25-250 °C), rigenerazione. Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. Mezza potenza, mezza velocità e ventilazione ad impulsi (mantenimento). Sonda di temperatura per una cottura ottimale. 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.

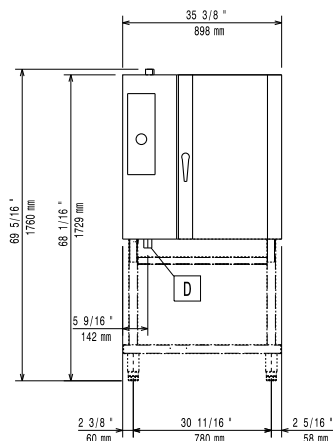
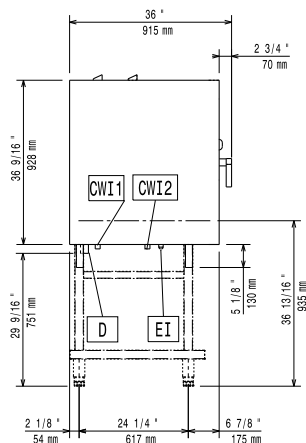
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

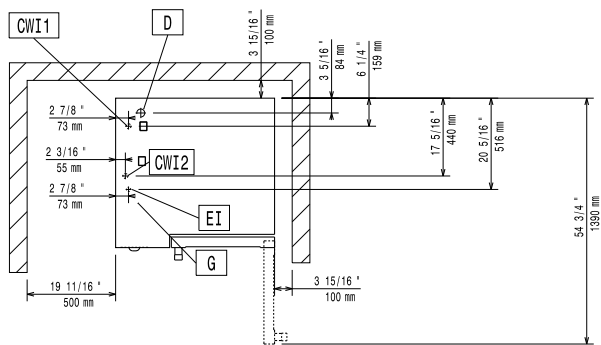
- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
 - a secco (max 300 °C): ideale per la cottura a bassa umidità.
 - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 °C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
 - 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
- Ciclo di rigenerazione: ottimizzazione del ciclo di riscaldamento veloce del prodotto da rigenerare sul piatto e sulla teglia (max 250 °C).
- Tecnologia by pass: controlla il grado di umidità dell'aria nei cicli combinati e di rigenerazione. Previene sprechi energetici e di acqua.
- 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.
- Sonda di temperatura inclusa
- Ciclo di alimentazione ridotto.
- Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- 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.
- 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).

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
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico
Tensione di alimentazione:

238202 (FCZ101EBA2)

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

Potenza installata

17.5 kW

Acqua
Attacco acqua "CW"

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:

10 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

50 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, larghezza:

898 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Dimensioni esterne, profondità:

915 mm

Peso netto:

139.4 kg

Peso imballo:

164 kg

Volume imballo:

 1.17 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
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo PNC 922015
65mm) per forno 10 GN 1/1
- 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)
- 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
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 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 922245
10 GN 1/1
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 922246
raccomandato negli ambienti polverosi
- 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 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 PNC 922286
(400x600) per le basi dei forni
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + PNC 922287
bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1, LW
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. PNC 922292
Ospita 8 teglie passo 85 mm
- 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)
- 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
- 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.
- 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 PNC 925006
pasticceria