

## EasySteam Forno 20 griglie GN 1/1, combi, elettrico - livello B

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**238204 (FCZ201EBA2)**

Forno 20 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 portateglie carrellata GN 1/1, passo 63mm.

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 un carrello GN 1/1 passo 63 mm e pannello di chiusura porta.
- 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

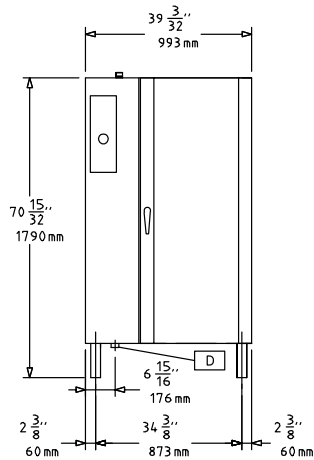
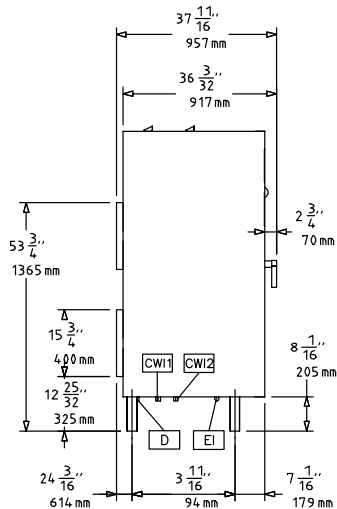
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno apribile per una facile pulizia.
- Pannello frontale incernierato per un facile accesso ai principali componenti.

**Accessori inclusi**

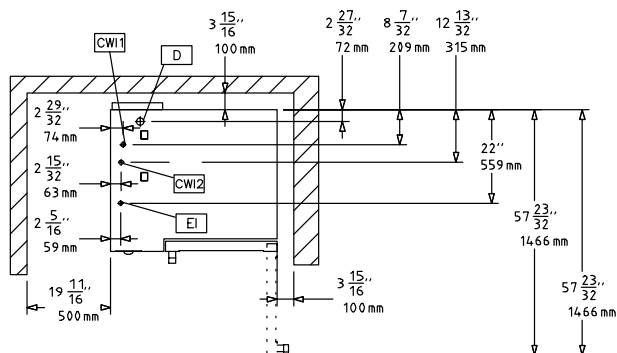
- 1 x Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 1/1, passo 63mm PNC 922007
- 1 x Filtro pannello controllo forni 20 GN 1/1. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922248

**Accessori opzionali**

- 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
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 1/1, passo 63mm PNC 922007
- Carrello con struttura portateghe per forno 16 GN 1/1, passo 80mm PNC 922010
- Coperta termica per forno 20 GN 1/1 PNC 922014
- Carrello banqueting per 54 piatti (passo 74mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922016
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Carrello con struttura per teglie pasticceria per forno 20 GN 1/1 GN, passo 80mm PNC 922068
- Carrello banqueting per 45 piatti (passo 90mm) per forno 20 GN 1/1 PNC 922072
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Piastra simulatore carrello per preriscaldamento forno, 20 GN 1/1 PNC 922094
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 2 filtri grassi per forno elettrico GN 20 1/1 e GN 20 2/1 PNC 922179
- Teglia panificazione in alluminio forato, con rivestimento in silicone, per 5 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio con 4 bordi PNC 922191
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forno 20x1/1 GN PNC 922243
- Filtro pannello controllo forni 20 GN 1/1. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922248
- Doccia a scomparsa per forni 20 GN 1/1 e 2/1 PNC 922263
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit HACCP integrato per forni PNC 922275
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 e 2/1 LW PNC 922280
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- 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
- 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

**Fronte**

**Lato**


- CW1** = Attacco acqua fredda  
**CW2** = Attacco acqua fredda 2  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica

**Alto**

**Elettrico**
**Tensione di alimentazione:**

238204 (FCZ201EBA2)

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

**Potenza installata**

34.5 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:**

20 - 1/1 Gastronorm

**Capacità massima di carico:**

100 kg

**Informazioni chiave**
**Dimensioni esterne, larghezza:**

993 mm

**Dimensioni esterne, altezza:**

1795 mm

**Dimensioni esterne, profondità:**

957 mm

**Peso netto:**

253.3 kg

**Peso imballo:**

298 kg

**Volume imballo:**

 2.18 m<sup>3</sup>