

## EasySteam Forno 10 griglie GN 1/1, combi, gas metano - livello B

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**238702 (FCZ101GBG2)**

Forno 10 griglie GN 1/1, EasySteam Combi, gas, 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.

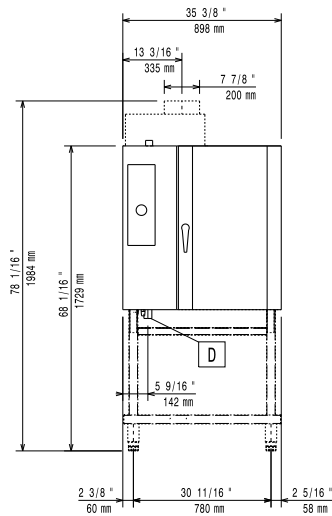
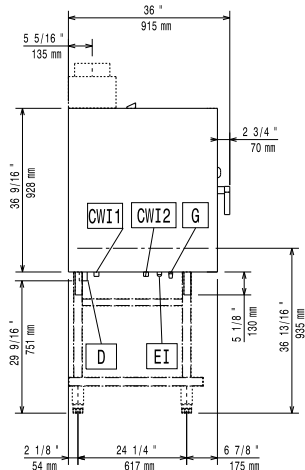
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

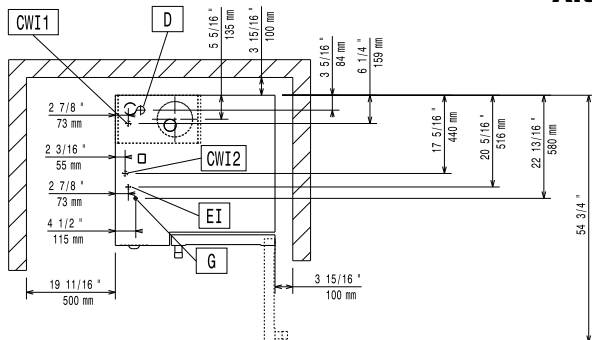
- Modalità manuale: Cottura tradizionale attraverso la selezione manuale dei parametri. Cicli di cottura tradizionali disponibili:
  - a secco (max 300 °C): ideale per la cottura a bassa umidità.
  - Ciclo vapore a bassa temperatura (max 100 °C): ideale per rigenerazione sottovuoto e cotture delicate.
  - 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.
- Forno con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
- 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

- Bruciatori ad alta efficienza e basse emissioni.
- 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      **G** = Connessione gas  
**CWI2** = Attacco acqua fredda 2  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica

**Alto**

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

238702 (FCZ101GBG2)      220-230 V/1 ph/50/60 Hz

**Potenza installata**

0.3 kW

**Gas**
**Diametro collegamento gas ISO 7/1:**

1/2" MNPT

**Gas naturale:**
**Pressione:**      17.4 mbar

**Generatore di vapore:**      20 kW

**Resistenze:**      68180 BTU/h (20 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 imballo:**      180 kg

**Volume imballo:**      1.19 m<sup>3</sup>

**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 contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) PNC 920002
- 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
- Sanizzatore 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 10 GN 1/1, passo 65mm PNC 922006
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo 80mm PNC 922009
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922015
- 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 10 GN 1/1, passo 80mm (8 guide). PNC 922066
- Struttura banqueting per 23 piatti (passo 85mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922071
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922074
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Struttura scorrevole porta teglie rinforzata, 11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922099
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 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 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 10 GN 1/1 PNC 922245
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 GN 1/1. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922246
- Scudo termico per forno 10x1/1 GN PNC 922251
- 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
- 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
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. Ospita 8 teglie passo 85 mm PNC 922292
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas 6 &10 GN 1/1 PNC 922318
- Kit piedini flangiati per forni 6 e 10 GN 1/1 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
- 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
- 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
- Adattatore per camino PNC 922346
- 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