

EasySteam

Forno 20 griglie GN 1/1 combi, gas metano - livello B

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**238704 (FCZ201GBG2)**

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

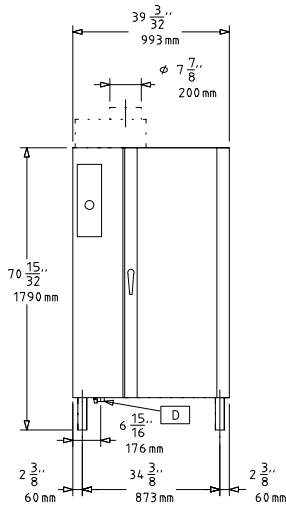
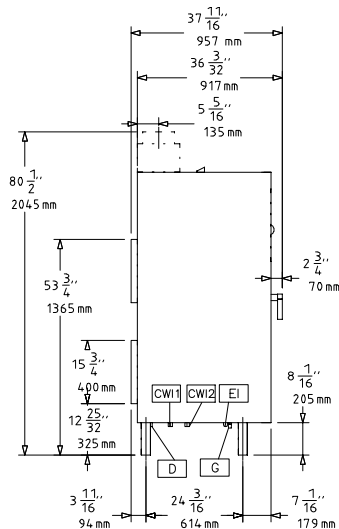
Approvazione: _____

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

- 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.

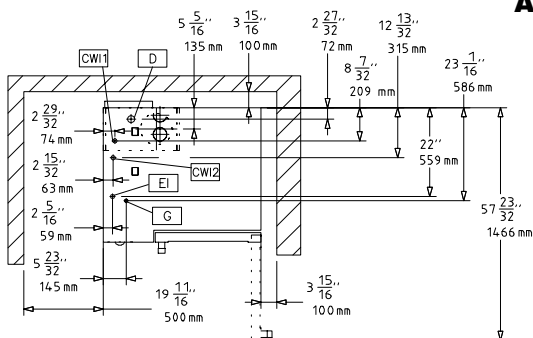
Fronte

Lato


CW1 = Attacco acqua fredda **G** = Connessione gas

CW12 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione:

238704 (FCZ201GBG2)

220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.5 kW

Gas

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1" MNPT

Gas naturale:

Pressione:

17.4 mbar

Generatore di vapore:

25 kW

Resistenze:

136360 BTU/h (40 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 imballo:

324 kg

Volume imballo:

2.18 m³

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
- 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 (con 16 guide) 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
- 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 bague PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio con 4 bordi PNC 922191
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235
- 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
- Kit conversione da gas metano a GPL PNC 922277
- 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
- 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