

EasySteam Forno 10 griglie GN 2/1, combi, gas GPL - livello B

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

**238713 (FCZ102GBD2)**

Forno 10 griglie GN 2/1, EasySteam Combi, gas GPL, 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 2/1, passo 65mm.

Approvazione: _____

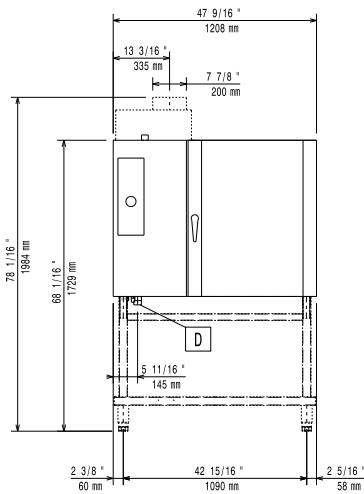
Caratteristiche e benefici

- 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 struttura portateglie GN 2/1, 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.

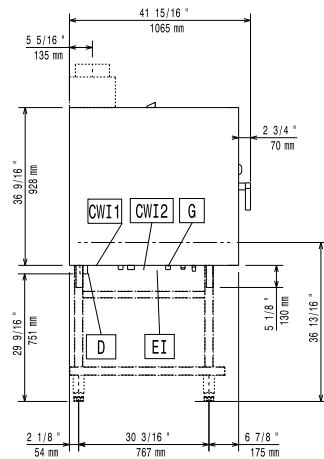
Costruzione

- 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



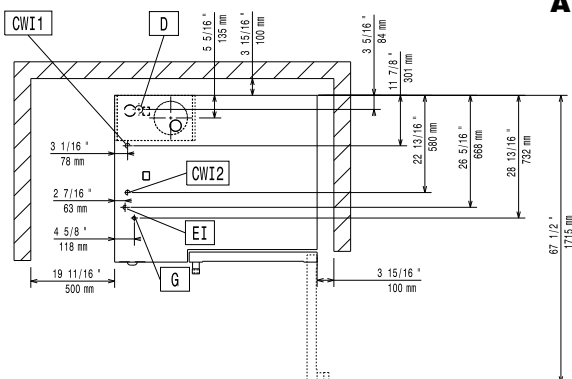
CWI1 = Attacco acqua fredda **G** = Connessione gas

CWI2 = Attacco acqua fredda 2

D = Scarico acqua

EI = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

238713 (FCZ102GBD2)

220-240 V/1 ph/50/60 Hz

Potenza installata

1 kW

Gas

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1/2" MNPT

GPL

Pressione:

27.4 mbar

Generatore di vapore:

85225 BTU (25 kW)

Resistenze:

92043 BTU (27 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, larghezza:

1208 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1065 mm

Peso imballo:

229 kg

Volume imballo:

1.82 m³

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 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
- 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
- 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
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- 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 GN 2/1. 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 GPL a gas metano PNC 922278
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922283
- Kit piedini flangiati per forni 6 e 10 GN 1/1 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
- RUOTE PER FORNO 62-102 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
- KIT VALVOLA DI NON RITORNO - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- BACINELLA RACCOLTA GRASSO GN 2/1 PNC 922350