ARTICOLO N°

MODELLO N°

NOME

SIS #

AIA #

EasyPlus
Forno 10 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

EasyPlus

Forno 10 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

239203 (FCZ102ECA2)	Forno 10 griglie GN 2/1, EasyPlus con vapore diretto (11 livelli di umidità), elettrico, cottura in due fasi, sistema di pulizia automatico.

Descrizione

Articolo N°

Forno con vapore diretto: 90% di saturazione della camera in 4 minuti. 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.Sistema di pulizia automatico integrato con 4 cicli pre-impostati oltre ad uno semi automatico.Iniezione manuale dell'acqua in cella.Cicli di cottura: convezione (25-300 °C) con 11 livelli di umidità, dalla rosolatura fino alla panificazione.Fino a due livelli di cottura con la possibilità di combinare cicli diversi. 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.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore:-0 = nessuna produzione-1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)-3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli arrosto, per lievitazione)-5-6 = umidità media (per verdure e primo step di rosolatura di carne e pesce)-7-8 = umidità medio alta (per stufato di verdure)-9-10 = umidità elevata (per carni e patate).
- Doppia fase di cottura per impostare due differenti cicli.
- Ventilatore a velocità variabile: piena velocità di ventilazione o a impulsi per cotture veloci o lente.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Sonda di temperatura inclusa
- Fornito con guide 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

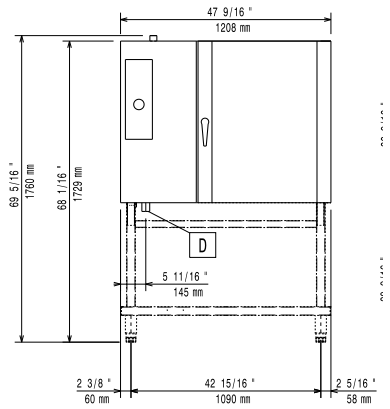
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
- Interamente in acciaio inox AISI 304.
- Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per una facile pulizia.
- Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello. Vetro interno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

Approvazione:

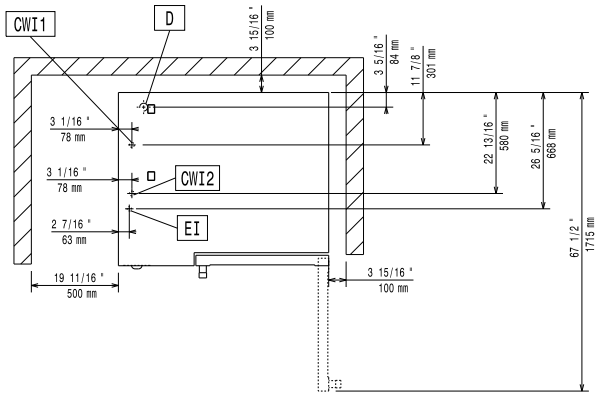
EasyPlus
Forno 10 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

EasyPlus
Forno 10 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

Fronte

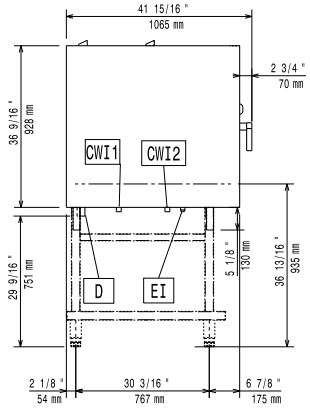


Alto



CWI1 = Attacco acqua fredda
CWI2 = Attacco acqua fredda 2
D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
239203 (FCZ102ECA2)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Potenza installata	25 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, altezza:	1058 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	1208 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1065 mm
Peso netto:	175 kg
Peso imballo:	202 kg
Volume imballo:	1.82 m³

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso

Accessori opzionali

- 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 contalitri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) — PNC 920002 ❑
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contalitri 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 ❑
- Coperta termica per forno 10 GN 2/1 — PNC 922048 ❑
- 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 ❑
- Base armadiata con supporto teglie per forno 10 GN 2/1 — PNC 922236 ❑
- 2 cesti per friggere — PNC 922239 ❑
- Filtro pannello controllo forni 10 2/1, LW. 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 scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 — PNC 922283 ❑
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette — PNC 922288 ❑
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno — PNC 922290 ❑
- Kit piedini flangiati — 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - — 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 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922347 ❑
- Gancio multifunzione con 2 uncini — PNC 922348 ❑
- - NOT TRANSLATED - — PNC 922350 ❑

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche ai prodotti senza preavviso