

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

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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

**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.

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

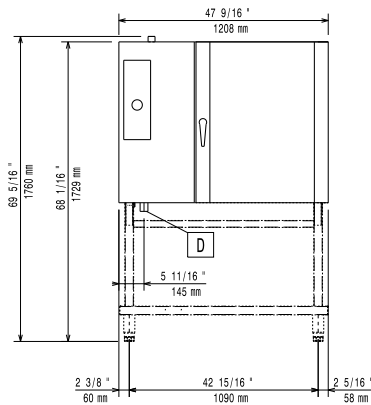
### Caratteristiche e benefici

- 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.

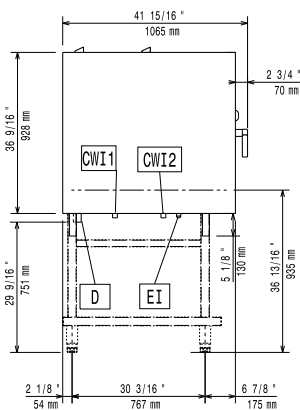
### Costruzione

- 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.

**Fronte**

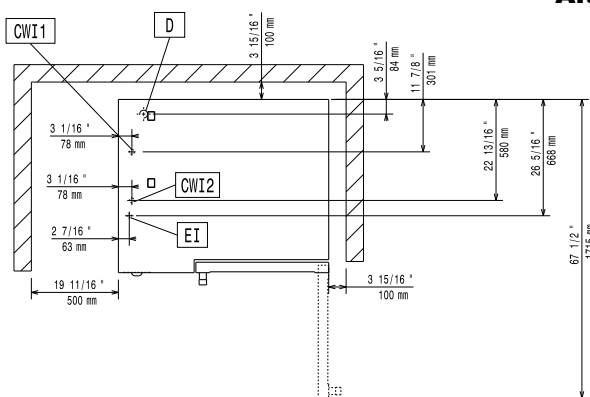


**Lato**



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

**Alto**



**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

239203 (FCZ102ECA2)

380-400 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, larghezza:

1208 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1065 mm

Peso imballo:

202 kg

Volume imballo:

1.79 m<sup>3</sup>

**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 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
- 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
- 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 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
- 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