

## EasyPlus

### Forno 20 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

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

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



#### EasyPlus

#### Forno 20 griglie GN 2/1, con vapore diretto, elettrico

239205 (FCZ202ECA2)

Forno 20 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 portateglie carrellata GN 2/1, passo 63mm.

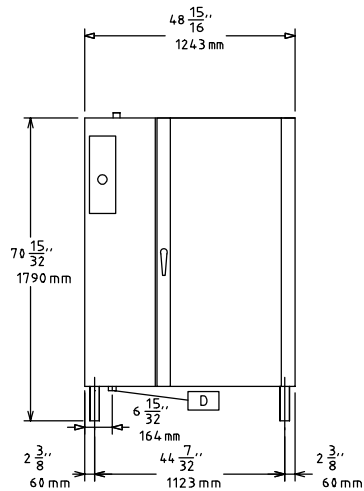
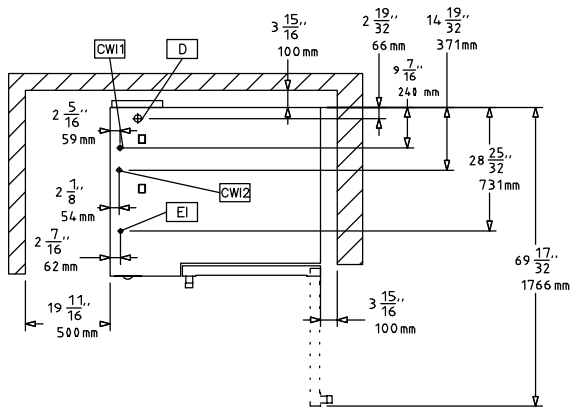
Approvazione: \_\_\_\_\_

#### Caratteristiche e benefici

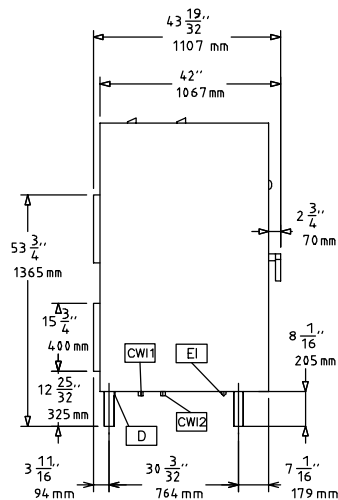
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore: -0 = nessuna produzione -1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce) -3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli 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 carrello per teglie GN 2/1 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

- 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**

**Alto**


- CW1** = Attacco acqua fredda  
**CW12** = Attacco acqua fredda 2  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica

**Lato**

**Elettrico**

Tensione di alimentazione:

239205 (FCZ202ECA2) 400 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata

50 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":

2"

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 - 2/1 Gastronorm

GN:

40 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

200 kg

**Informazioni chiave**

Dimensioni esterne, altezza:

1795 mm

Dimensioni esterne, larghezza:

1243 mm

Dimensioni esterne, profondità:

1107 mm

Peso netto:

358 kg

Peso imballo:

388 kg

Volume imballo:

3.1 m<sup>3</sup>

**Accessori inclusi**

- 1 x Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63mm PNC 922044
- 1 x Filtro addizionale per pannello di controllo per GN 20 2/1 PNC 922249

**Accessori opzionali**

- 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
- 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 portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 63mm PNC 922044
- Carrello con struttura portateghe per forno 20 GN 2/1, passo 80mm PNC 922046
- Coperta termica per forno 20 GN 2/1 PNC 922049
- Carrello banqueting per 92 piatti (passo 85mm) per forni 20 GN 2/1 PNC 922055
- Carrello con struttura per teglie pasticceria per forno 20 GN 2/1 GN, passo 80mm PNC 922069
- Piastra simulatore carrello per preriscaldamento forno, 20 GN 1/1 PNC 922094
- Piastra simulatore carrello per preriscaldamento forno, 20 GN 2/1 PNC 922095
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 PNC 922175
- 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 baguette PNC 922189
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190
- Teglia panificazione in alluminio con 4 bordi PNC 922191
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forno 20x2/1 GN PNC 922242
- Filtro addizionale per pannello di controllo per GN 20 2/1 PNC 922249
- 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
- Ruote regolabili per forni 20 GN 1/1 e 2/1 LW PNC 922280
- 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 spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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
- 6 spiedini corti PNC 922328
- 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
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- - NOT TRANSLATED - PNC 922350
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006