

EasyPlus

Forno 10 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



EasyPlus

Forno 10 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas metano

239702 (FCZ101GCG2)

Forno 10 griglie GN 1/1,
EasyPlus con vapore diretto
(11 livelli di umidità), gas,
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 1/1, passo 65mm.

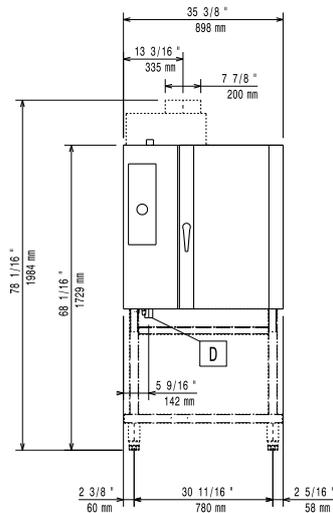
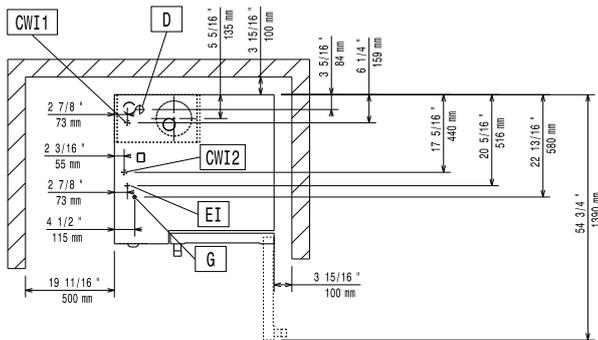
Approvazione: _____

Caratteristiche e benefici

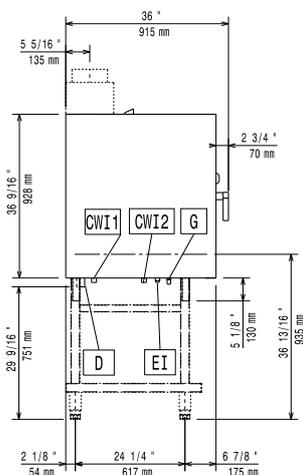
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore: -0 = nessuna produzione -1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce) -3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli 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.
- Bruciatore a gas certificato da Gastec per l'alta efficienza e basse emissioni.
- Sonda di temperatura inclusa
- 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


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

Lato

Elettrico
Tensione di alimentazione:

239702 (FCZ101GCG2) 230 V/1N ph/50/60 Hz

Potenza installata

0.3 kW

Gas
Diametro collegamento gas ISO

7/1: 1/2" MNPT

Gas naturale:
Pressione: 17.4 mbar

Resistenze: 68180 BTU (20 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:

10 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima di carico:

50 kg

Informazioni chiave
Dimensioni esterne, altezza: 1058 mm

Dimensioni esterne, larghezza: 898 mm

Dimensioni esterne, profondità: 915 mm

Peso netto: 147 kg

Peso imballo: 159 kg

Volume imballo: 1.19 m³

Accessori opzionali

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640791
obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' PNC 640792
obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas
- 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
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922004
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 1/1, passo 65mm PNC 922006
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo 80mm PNC 922009
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- Coperta termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922013
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922015
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922021
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 80mm (8 guide). PNC 922066
- Struttura banqueting per 23 piatti (passo 85mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922071
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922074
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Struttura scorrevole porta teglie rinforzata, 11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922099
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- 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 forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922195
- 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 forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922226
- Base armadiata calda con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm PNC 922232
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 PNC 922245
GN 1/1
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' PNC 922246
raccomandato negli ambienti polverosi
- Scudo termico per forno 10x1/1 GN PNC 922251
- 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 gas metano a GPL PNC 922277
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922283
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni PNC 922286
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW PNC 922287
- 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
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. Ospita 8 teglie passo 85 mm PNC 922292
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio PNC 922299
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 922300
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas 6 & 10 GN 1/1 PNC 922318
- Kit piedini flangiati PNC 922320
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) PNC 922323
- 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
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1) PNC 922333
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338
- Adattatore per camino PNC 922346
- - NOT TRANSLATED - PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- TEGLIA PASTICCERIA-PANETTERIA GN 1/1 PNC 925006