

EasyPlus

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

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



239712 (FCZ101GCD2)

Forno 10 griglie GN 1/1, EasyPlus con vapore diretto (11 livelli di umidità), gas GPL, 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: _____

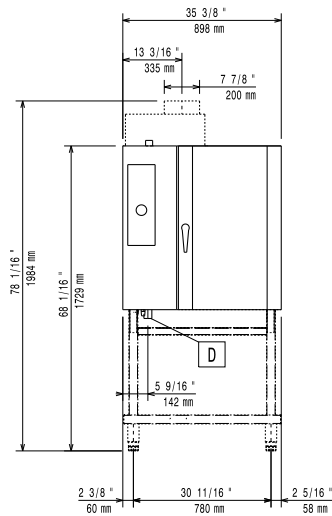
Caratteristiche e benefici

- 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.
- 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.
- Fornito con struttura portategole GN 1/1, passo 65 mm. Predisposto per il GPL.

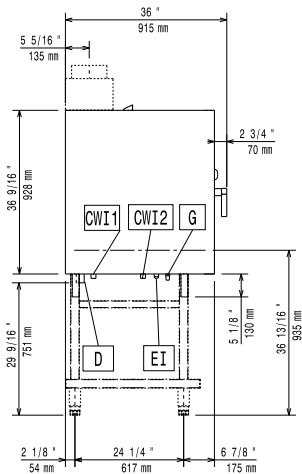
Costruzione

- 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

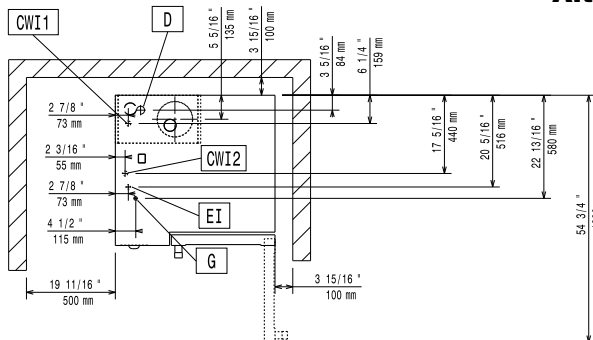


Lato



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

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:

239712 (FCZ101GCD2)

220-230 V/1 ph/50/60 Hz

Gas

Diametro collegamento gas ISO

7/1:

1/2" MNPT

GPL

Pressione:

27.4 mbar

Resistenze:

68180 BTU (20 kW)

Carico termico totale:

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, larghezza:

898 mm

Dimensioni esterne, altezza:

1058 mm

Dimensioni esterne, profondità:

915 mm

Peso imballo:

167 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 PNC 920002
resine, con contaltri separato (consigliato per
forni 6 e 10 gn 1/1)
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di PNC 920003
resine, con contaltri incorporato (adatto a tutti i
tipi di forno)
- Addolcitore acqua automatico a sale (non PNC 921305
adatto per il montaggio all'interno della base
armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1)
- Sanizzatore 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 PNC 922004
scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 1/1, passo PNC 922006
65mm
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo PNC 922009
80mm
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo PNC 922015
65mm) per forno 10 GN 1/1
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per PNC 922021
forni 6 e 10 GN 1/1
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per PNC 922036
griglia)
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN PNC 922066
1/1, passo 80mm (8 guide).
- Struttura banqueting per 23 piatti (passo PNC 922071
85mm) per forno 10 GN 1/1
- Kit per movimentare la struttura portateglie per PNC 922074
forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e
maniglia)
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- Struttura scorrevole porta teglie rinforzata, 11 PNC 922099
livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio
fornito con carrello raccolta grassi), passo
64mm, per forni 10 GN 1/1
- Kit di connessione a tanica esterna di PNC 922169
detergente e brillantante
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 PNC 922178
(gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico)
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 PNC 922195
GN 1/1
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209
- Struttura per contenitore detergente - su PNC 922212
supporto per 10 GN
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 PNC 922226
e 10 GN 1/1
- Base armadiata calda con supporto teglie per PNC 922232
forni 6 e 10 GN 1/1 + 400x600 mm
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per PNC 922235
installazione senza cappa)
- 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 GN 1/1. 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 GPL a gas metano PNC 922278
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per PNC 922283
scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) PNC 922286
per le basi dei forni
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + PNC 922287
bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. PNC 922292
Ospita 8 teglie passo 85 mm
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas PNC 922318
6 &10 GN 1/1
- Kit piedini flangiati per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922320
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio PNC 922321
e rubinetto
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni PNC 922323
sovrapposti (necessario per il forno posizionato
sotto)
- Telaio per spiedo idoneo ad ospitare spiedini lunghi PNC 922326
o corti (non inclusi) - per forni GN 1/1 e 2/1 LW e
CW.
- 4 spiedini lunghi PNC 922327
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e PNC 922329
rubicetto
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN PNC 922333
1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1)
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da PNC 922338
affumicare sono disponibili come ricambi.
- Adattatore per camino PNC 922346
- KIT VALVOLA DI NON RITORNO - UNI EN 1717 PNC 922347
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348
- Teglia piana GN 1/1 in alluminio per panificazione e PNC 925006
pasticceria

EasyPlus
Forno 10 griglie GN 1/1, vapore diretto, gas GPL

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