

Forno Eazy, elettrico, con vapore diretto, 6 GN 1/1, con sistema automatico di pulizia**240008 (ZCD061WL)**

Forno compatto Eazy, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità) e sistema di lavaggio automatico

240010 (ZCD061WD)

Forno compatto Eazy, elettrico, 6 GN 1/1, con vapore diretto (11 livelli di umidità) e sistema di lavaggio automatico. Apertura porta a destra

Descrizione**Articolo N°** _____

Forno a convezione a vapore diretto: 90% di saturazione del vapore. Ciclo di cottura ad aria calda (max 280°C) con umidificazione automatica (11 impostazioni), ideale per rosolare e cuocere a vapore. Possibilità di programmare 99 ricette e salvarle nella memoria del forno con 9 fasi programmabili di cottura. 3 velocità di ventilazione; porta a doppio vetro 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 di cottura. Porta, pannello frontale e cavità interna in acciaio inox AISI 304. Fornito con n.1 struttura portateghe GN 1/1, passo 30 mm.

Caratteristiche e benefici

- Ciclo a convezione (massimo 280°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).
- Modalità programmata: possibilità di programmare ben 99 ricette, salvarle nella memoria del forno e replicarle in ogni momento. Sono disponibili inoltre 9 fasi di cottura.
- Eco-delta: cottura a bassa temperatura.
- Sistema di pulizia automatico integrato: 3 cicli di lavaggio per la pulizia della camera di cottura.
- Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
- Elettro valvola di scarico a controllo elettronico per la gestione dell'umidità in eccesso o per cotture croccanti.
- Porta USB: per scaricare i dati HACCP, caricare/scaricare le ricette.
- Protezione all'acqua IPX4.
- 3 velocità di ventilazione

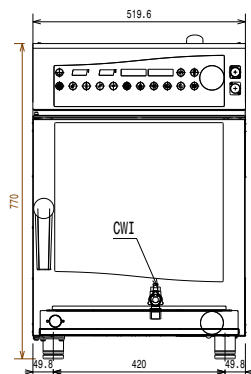
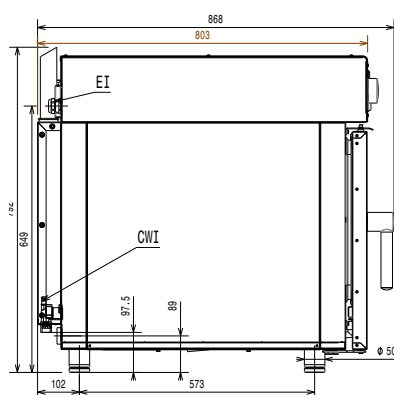
Costruzione

- Camera interna senza giunture, angoli arrotondati per una massima igiene e 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.

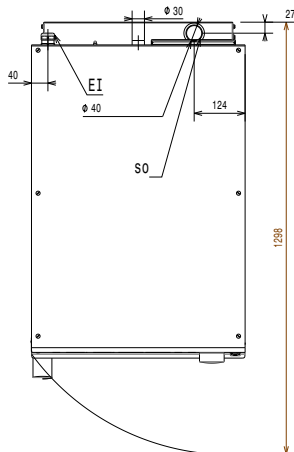
Approvazione: _____

Accessori opzionali

- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017
- Griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Supporto per rialzo di due forni compatti sovrapposti PNC 922368
- Base aperta per forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922369
- Supporto portateglie per base aperta forno compatto 6 GN 1/1 PNC 922370
- Kit sovrapposizione per due forni compatti PNC 922371
- Doccia esterna per forno compatto PNC 922372
- Sonda spillone ad un sensore per forno compatto PNC 922373
- Kit installazione per apertura porta a destra (solo per 240008) PNC 922376
- Nasello apertura porta a doppio scatto per forno compatto PNC 922377
- Kit per accesso frontale alla rimozione del filtro, per forno compatto PNC 922379
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=20mm PNC 925000
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=40mm PNC 925001
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/1, H=60mm PNC 925002
- Griglia speciale per forno GN 1/1 doppio uso (in alluminio e con rivestimento antiaderente per "grigliare in forno" - lato liscio, lato rigato) PNC 925003
- Griglia in alluminio GN 1/1 per forni (per grigliare carne, verdure, ecc.) PNC 925004
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno PNC 925005
- Teglia piana GN 1/1 in alluminio per panificazione e pasticceria PNC 925006
- Teglia GN 1/1 per baguette PNC 925007
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=20 mm PNC 925009
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=40 mm PNC 925010
- Teglia antiaderente U-PAN GN 1/2, H=60 mm PNC 925011

Fronte

Lato


D = Scarico acqua
EI = Connessione elettrica

Alto

Elettrico

Tensione di alimentazione:

240008 (ZCD061WL)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz
240010 (ZCD061WD)	380-415 V/3N ph/50/60 Hz

Potenza installata 6.9 kW

E' richiesto un interruttore di intercettazione

Acqua

Attacco acqua "CW"

Durezza totale: 5-50 ppm

Pressione, bar min/max:

240008 (ZCD061WL)	1.5-4.5 bar
240010 (ZCD061WD)	3-6 bar

Scarico "D":

240008 (ZCD061WL)	40mm
-------------------	------

Si raccomanda l'uso di acqua trattata, basato sulla prova di specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale d'uso per informazioni dettagliate sulla qualità delle acque

Installazione

Posizionamento: 5 centimetri lato posteriore e lato destro

Distanza consigliata per l'accesso alla manutenzione: 50 centimetri sul lato sinistro

Capacità

GN: 6 - 1/1 Gastronorm

Capacità massima: 30 kg

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 519 mm

Dimensioni esterne, altezza: 770 mm

Dimensioni esterne, profondità: 803 mm

Peso netto:

240008 (ZCD061WL)	72 kg
240010 (ZCD061WD)	85 kg

Peso imballo:

240008 (ZCD061WL)	85 kg
240010 (ZCD061WD)	92 kg

Volume imballo: 0.66 m³