

Forni Smart Steam

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



Forni Smart Steam

Forno a convezione elettrico 6 GN 1/1, con vapore diretto

240015 (FCF6E)

Forno a convezione elettrico
6 GN 1/1, con vapore diretto

Descrizione

Articolo N°

Forno convezione con vapore diretto. Rivestimento esterno, fianchi e parte superior in acciaio AISI 304. Camera di cottura, supporti teglie, diffusori e pareti di aspirazione in acciaio inox. Porta a battente, dotata di oblo' in cristallo temprato e di dispositivo di chiusura. Camera di cottura dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati. Riscaldamento ventilato mediante resistenza in acciaio incoloy posta sul gruppo convettore.

Dispositivo umidificatore a 5 livelli di intensita'. Regolazione della temperatura da 30 a 300°C tramite termostato e termometro di controllo.

Temporizzatore da 0 a 120 min. con allarme acustico. Sonda a 1 sensore.

Fornito con una coppia di guide per griglie passo 60 mm.

Caratteristiche e benefici

- Sonda osrednje temperature.
- Vassoio sgocciolamento per raccogliere i grassi residui id cottura.
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- Sistema "Flow Channel" che garantisce una cottura uniforme ottimizzando il flusso d'aria e la diffusione del calore in tutta la camera del forno, e permette inoltre di cucinare cibi diversi contemporaneamente senza trasferimento di odore o sapore.
- Interruttore principale di impostazione: ON/OFF, aria calda senza sistema di umidificazione e aria calda con sistema di umidificazione (scelta di 5 diversi livelli di umidità).
- Timer per impostare il tempo di cottura, regolabile fino a 120 minuti o per funzionamento continuo, con allarme acustico di fine ciclo. Al termine del tempo di cottura impostato le resistenze e il ventilatore vengono disattivate automaticamente.
- Porta con doppio scatto di apertura per evitare il rilascio di calore accidentale.

Costruzione

- Camera di cottura, supporti griglie, diffusori, ventilatori e i componenti principali sono in acciaio inox AISI 304. La camera di cottura ha gli angoli arrotondati e senza giunzioni per facilitare la pulizia.
- Porta costituita da un doppio vetro temperato per fornire una visibilità eccellente del carico di cottura
- Sistema di illuminazione laterale con lampadine normali. Termostato elettromeccanico con una temperatura di funzionamento regolabile da 30 °C fino a 300 °C (per ciclo convezione).
- In dotazione di serie 1 struttura porta griglie passo 60 millimetri.

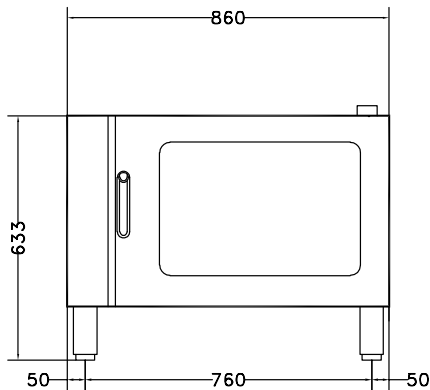
Accessori opzionali

- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106
- 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 guida per bacinella raccogli liquidi per FCF 6, 10 1/1, 10 2/1 (bacinella GN esclusa) PNC 921713
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036
- Supporto per 6 1/1 (in acciaio 18/10) PNC 922101
- Guide griglie per supporto per 6 1/1 PNC 922105
- Kit piedi regolabili per 6 -10 GN 1/1 e 10 GN 2/1 PNC 922127
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Filtro grassi per 6 GN 1/1 PNC 922177
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per PNC 922325 forni GN 2/1 LW e forni CW

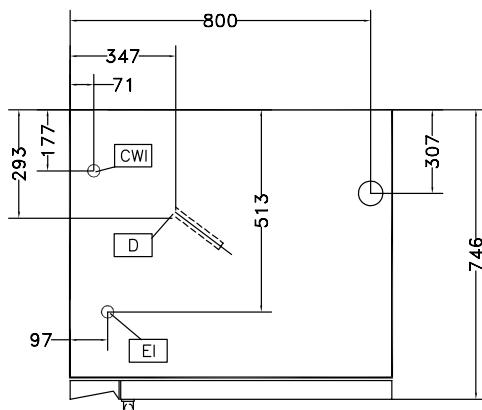
Approvazione: _____

- 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
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338

Fronte

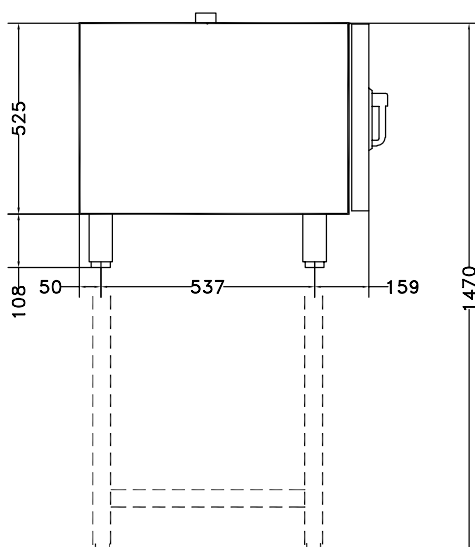


Alto



- CW1** = Attacco acqua fredda
- CW2** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- EI** = Connessione elettrica

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
240015 (FCF6E)	400 V/3N ph/50 Hz
Potenza installata	7.7 kW
Watt totali:	7.7 kW

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	633 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	860 mm
Dimensioni esterne, profondità:	746 mm
Peso netto:	79.5 kg
Numero di griglie	6
Numero/tipologia di griglie	6 - 1/1 Gastronorm
Tipologia di griglie	Gastronorm 1/1
Guide:	60 mm
Convezione	x
Sonda	x
Dimensioni interne, larghezza:	560 mm
Dimensioni interne, profondità:	370 mm
Dimensioni interne, altezza:	380 mm