

Forni a convezione

Forno elettrico 20 griglie GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



240208 (FCF201E)

Forno elettrico 20 griglie GN 1/1

Descrizione

Articolo N°

Rivestimento esterno, fianchi e parte superiore in acciaio AISI 304.
 Camera di cottura, supporti teglie, diffusori e pareti di aspirazione in acciaio AISI 430.

Porta a battente, dotata di oblò in doppio vetro camera 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 intensità.

Regolazione della temperatura da 30 a 300°C. tramite termostato, e termometro di controllo.

Temporizzatore da 0 a 120 min.

Struttura porta-teglie scorrevole passo 60 mm in dotazione.

Caratteristiche e benefici

- Protezione all'acqua IPX4.
- Supporti griglie facilmente rimovibili senza l'uso di attrezzi.
- Temperatura massima di cottura 300°C.
- Sonda di temperatura disponibile come accessorio.
- Raffreddamento rapido della cella del forno.
- L'illuminazione nella camera di cottura e il supporto teglie "crosswise" permettono di controllare in ogni momento le fasi di cottura.
- 5 livelli di umidificazione per garantire dolci perfetti e arrostiti succulenti.
- Soddisfa i requisiti per la sicurezza CE, VDE e DVGW.
- Perfetta uniformità: garantita da una perfetta distribuzione del calore in tutta la camera del forno.

Costruzione

- Piedini regolabili in altezza.
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Porta forno con doppi vetri temperati.
- Accesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

Accessori inclusi

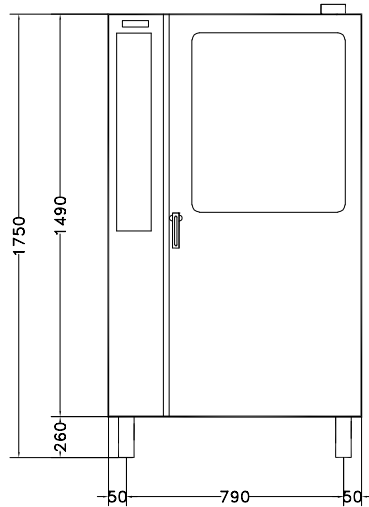
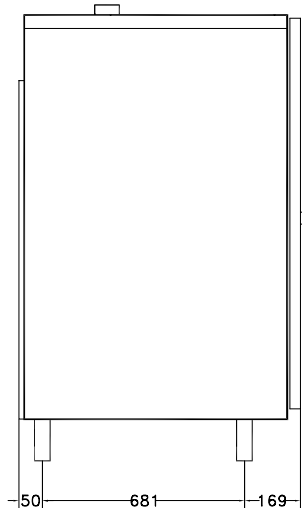
- 1 x Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 PNC 922203

Accessori opzionali

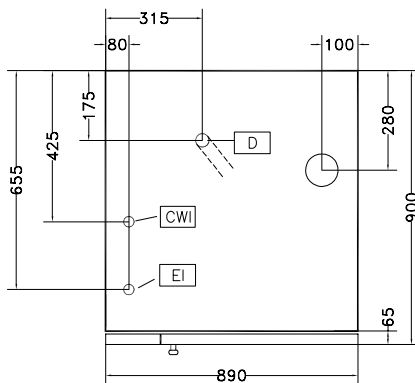
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) PNC 921305
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306
- Filtro grassi per forni gas 10 e 20 GN (sono necessari 2 filtri per i forni 20 GN) PNC 921700
- Kit spillone per FCF 20 1/1 e 20 2/1 PNC 921704
- Carrello per struttura scorrevole per 20 1/1 PNC 922132
- Supporto per struttura scorrevole portateglie 20 GN 1/1 PNC 922141
- Copertura termica per porta piatti 20 1/1 GN PNC 922149
- Doccia laterale esterna PNC 922171
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 1/1 PNC 922203
- Struttura scorrevole passo 80 per 20GN 1/1 PNC 922205
- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325

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

Lato


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

Alto


Elettrico

Tensione di alimentazione:

240208 (FCF201E) 380-400V/3N ph/50 Hz

Ausiliario:

1 kW

Potenza installata

34.5 kW

Capacità

Capacità ripiano

20

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza: 890 mm

Dimensioni esterne, altezza: 1700 mm

Dimensioni esterne, profondità: 900 mm

Regolazione altezza: 80/0 mm

Livello funzionale Basic

Tipologia di griglie Gastronorm 1/1

Guide: 60 mm

Cicli di cottura - convezione 300 °C

Dimensioni interne, larghezza: 590 mm

Dimensioni interne, profondità: 503 mm

Dimensioni interne, altezza: 1350 mm