ZANUSSI PROFESSIONAL

Forni a convezione
Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____

Forni a convezione

Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

240209 (FCF202E)	Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

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.

Approvazione: _____

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 arrosti 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.
- Acesso 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 2/1 — PNC 922204

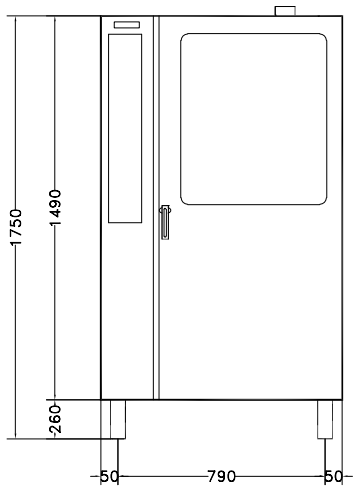
Accessori opzionali

- 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 2/1 — PNC 922134 ❑
- Supporto per struttura scorrevole portateglie per 20 2/1 — PNC 922142 ❑
- Doccia laterale esterna — PNC 922171 ❑
- Coppia di supporti per teglie pasticceria per 10 2/1 - 20 2/1 — PNC 922173 ❑
- Coppia di griglie GN 2/1 in AISI 304 — PNC 922175 ❑
- Struttura scorrevole passo 60 per 20 GN 2/1 — PNC 922204 ❑
- Struttura scorrevole passo 80 per 20 GN 2/1 — PNC 922206 ❑

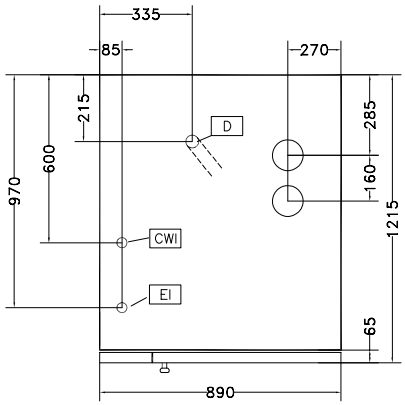
ZANUSSI PROFESSIONAL
Forni a convezione
Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

Forni a convezione
Forno elettrico 20 griglie GN 2/1

Fronte

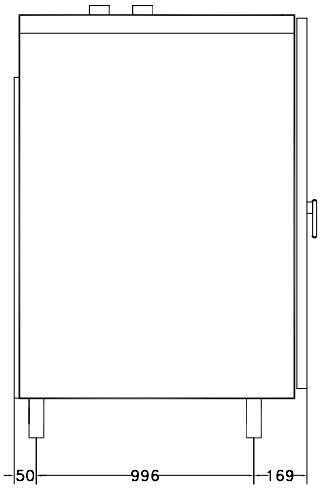


Alto



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

Lato



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
240209 (FCF202E)	400 V/3N ph/50 Hz
Ausiliario:	1 kW
Potenza installata	48.9 kW

Capacità

Capacità ripiano	20

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, altezza:	1700 mm
Dimensioni esterne, larghezza:	890 mm
Dimensioni esterne, profondità:	1215 mm
Peso netto:	271.4 kg
Regolazione altezza:	80/0 mm
Livello funzionale	Basic
Tipologia di griglie	2/1 Gastronorm
Guide:	60 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Dimensioni interne, larghezza:	590 mm
Dimensioni interne, profondità:	760 mm
Dimensioni interne, altezza:	1350 mm

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