

Forni a convezione

Forno elettrico 6 griglie GN 1/1

ARTICOLO N° _____

MODELLO N° _____

NOME _____

SIS # _____

AIA # _____



240205 (FCF61E)

Forno elettrico 6 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 inox.
 Porta a battente, dotata di oblò in cristallo temprato e di dispositivo di chiusura.
 Camera di cottura, dotata di illuminazione laterale, con spigoli arrotondati e supporti griglia estraibili.
 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.
 Una coppia di guide per griglie 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 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

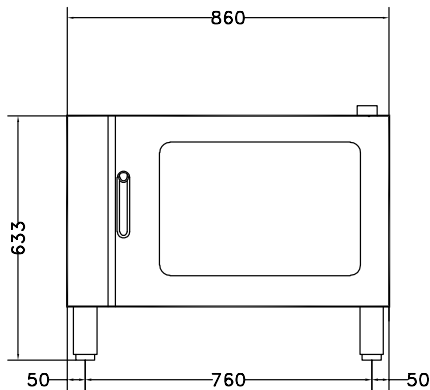
- Piedini regolabili in altezza.
- Accesso a tutti i componenti dalla parte frontale dell'unità.
- Camera forno in acciaio inox con angoli arrotondati.
- Accesso da sportello ai principali componenti elettrici.
- Adduzioni dalla parte sinistra inferiore del forno.
- Scarico integrato.

Accessori opzionali

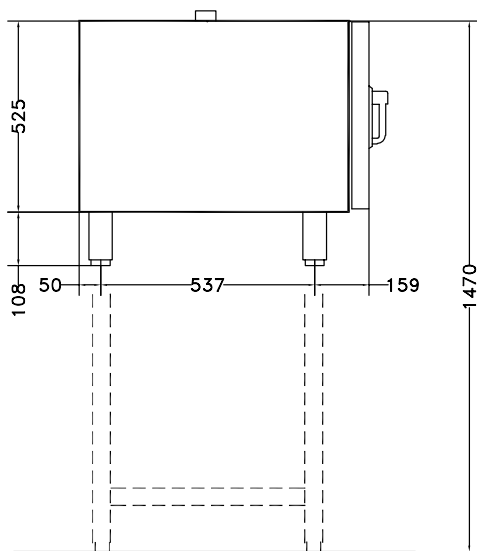
- 2 griglie GN 1/1 in AISI 304 PNC 921101
- 2 griglie supporto bacinelle GN 1/2 PNC 921106
- Addolcitore acqua automatico a sale (non adatto per il montaggio all'interno della base armadiata calda per GN 1/1 e GN 2/1) PNC 921305
- Sanitizzatore resine per addolcitore acqua PNC 921306
- Kit spillone per FCF 6 e 10 1/1 PNC 921702
- 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
- 2 cesti per friggere PNC 922239
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266

- Kit spiedo con griglia e 6 spiedini corti. Per forni GN 2/1 LW e forni CW PNC 922325
- 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

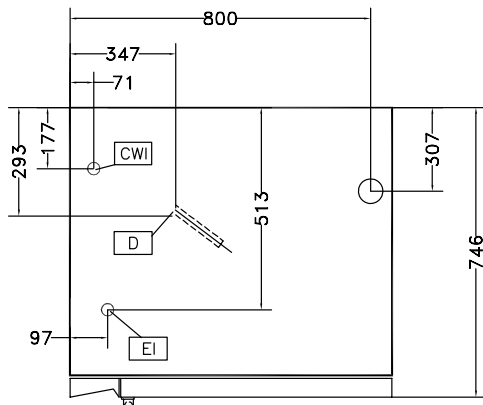


Lato



- CW11** = Attacco acqua fredda
- CW12** = Attacco acqua fredda 2
- D** = Scarico acqua
- EI** = Connessione elettrica

Alto



Elettrico

Tensione di alimentazione:	
240205 (FCF61E)	380-400V/3N ph/50 Hz
Potenza installata	7.7 kW

Capacità

Capacità ripiano	6
-------------------------	---

Informazioni chiave

Dimensioni esterne, larghezza:	860 mm
Dimensioni esterne, altezza:	633 mm
Dimensioni esterne, profondità:	746 mm
Livello funzionale	Basic
Tipologia di griglie	Grastronorm 1/1
Guide:	60 mm
Cicli di cottura - convezione	300 °C
Tempo di riscaldamento (ciclo aria calda):	215°C / 300s.