

## EasyPlusT

### Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

ARTICOLO N° \_\_\_\_\_

MODELLO N° \_\_\_\_\_

NOME \_\_\_\_\_

SIS # \_\_\_\_\_

AIA # \_\_\_\_\_



### EasyPlusT

#### Forno con vapore diretto, pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1

236702 (FCZ101GKG)

Forno EasyPlus T con vapore diretto (11 livelli di umidità), pannello touch screen, gas, 10 GN 1/1; 2 modalità di cottura (programmata, manuale), sistema di pulizia automatico.

### Descrizione

#### Articolo N° \_\_\_\_\_

Forno EasyPlus T, gas, per 10 griglie GN 1/1, con pannello di controllo touch screen ad alta risoluzione. Vapore diretto per generare umidità e ottenere un'elevata qualità nelle cotture. Cicli di cottura: a convezione (aria calda, 25°C-300°C) con 11 livelli di umidità, da zero ad elevata umidità; 2 modalità di cottura: programmata e manuale; preriscaldamento automatico, funzione di mantenimento e raffreddamento rapido automatico. Costruzione in acciaio inox AISI 304 e camera di cottura con angoli arrotondati per una massima igiene. Doppia porta in vetro con circolo d'aria per assicurare un migliore isolamento termico e per il raffreddamento del pannello porta esterna. Protezione all'acqua IPX5. Connessione USB e gestione HACCP. Sistema di lavaggio automatico integrato con funzioni specifiche per risparmiare energia, acqua e brillantante.

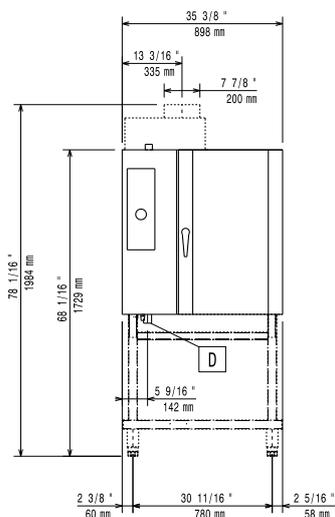
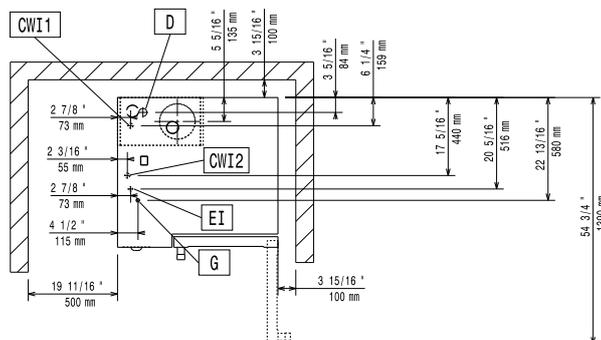
Approvazione: \_\_\_\_\_

### Caratteristiche e benefici

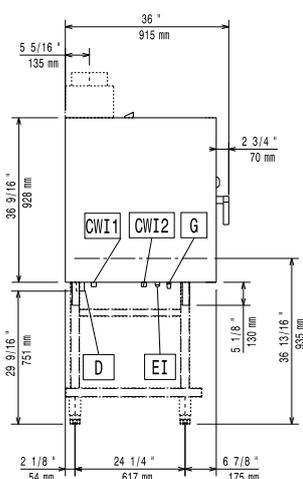
- Ciclo a convezione (massimo 300°C) ideale per cotture a bassa umidità. Umidificazione automatica (11 impostazioni) per la generazione di vapore: 0 = nessuna produzione-1-2 = bassa umidità (per tutte le piccole porzioni di carne e pesce)-3-4 = umidità medio bassa (per grosse pezzature di carne, polli 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).
  - Programmabilità: fino a 1000 ricette possono essere memorizzate per replicare la stessa ricetta in ogni momento. Comprende anche 16 fasi di cottura.
  - Ventola a velocità variabile: velocità massima, mezza velocità e velocità ad impulsi.
  - Ciclo di mantenimento per mantenere caldi i cibi a fine cottura.
  - Attivazione automatica e manuale della funzione di raffreddamento rapido attivabile durante l'abbassamento della temperatura.
  - MultiTimer funzione: permette di gestire fino a 14 cicli di cottura diversi, migliorando la flessibilità per garantire eccellenti risultati in cucina. Possono essere memorizzate più di 70 ricette.
  - Gestione integrata HACCP.
  - Collegamento USB: per scaricare i dati HACCP e FSC, caricare le ricette e per l'impostazione dell'interfaccia.
  - Sonda di temperatura inclusa
  - Funzione "Fai-da-te" per consentire all'utente di personalizzare l'interfaccia utente in modalità "Impostazioni" e di bloccare, modificare e cancellare i programmi memorizzati.
  - Fornito con vassoio n.1 struttura GN1/1, passo 65 mm.
  - Sistema automatico di pulizia: 4 cicli pre-impostati per la pulizia della cella, a seconda delle esigenze reali. Il sistema di pulizia è integrato (senza bisogno di componenti aggiuntivi).
  - Perfetta uniformità: il ventilatore a doppia funzione che spinge l'aria della camera e contemporaneamente l'aria presa dall'esterno, garantisce l'uniformità del processo di cottura.
- ### Costruzione
- Protezione all'acqua IPX5 per una facile pulizia.
  - Interamente in acciaio inox AISI 304.
  - Camera di cottura senza giunzioni e arrotondata per 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.

**Accessori opzionali**

- Cappa senza motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas PNC 640791 □
- Cappa con motore per forni 6 e 10 GN 1/1. E' obbligatorio usare il convogliatore fumi (640413) su installazioni forni a gas PNC 640792 □
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri separato (consigliato per forni 6 e 10 gn 1/1) PNC 920002 □
- Addolcitore acqua automatico, a cartuccia di resine, con contaltri incorporato (adatto a tutti i tipi di forno) PNC 920003 □
- 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 ruote per base forni 6 e 10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922003 □
- Carrello per appoggiare struttura portateglie scorrevole per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922004 □
- Struttura scorrevole per forno 10 GN 1/1, passo 65mm PNC 922006 □
- Struttura scorrevole per forno 8 GN 1/1, passo 80mm PNC 922009 □
- Kit 4 piedini regolabili per forni 6 e 10 GN PNC 922012 □
- Coperta termica per forno 10 GN 1/1 PNC 922013 □
- Struttura banqueting per 30 piatti (passo 65mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922015 □
- Coppia di griglie GN 1/1, AISI 304 PNC 922017 □
- Supporto teglie per base aperta e armadiata per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922021 □
- Coppia di griglie GN 1/1 per polli (8 polli per griglia) PNC 922036 □
- Struttura pasticceria con ruote per forno 10 GN 1/1, passo 80mm (8 guide). PNC 922066 □
- Struttura banqueting per 23 piatti (passo 85mm) per forno 10 GN 1/1 PNC 922071 □
- Kit per movimentare la struttura portateglie per forni 6 e 10 GN 1/1 (composto da rotaia e maniglia) PNC 922074 □
- 1 griglia GN 1/2 per 4 polli PNC 922086 □
- Struttura scorrevole porta teglie rinforzata, 11 livelli (10 per cottura + 1 per sgocciolatoio fornito con carrello raccolta grassi), passo 64mm, per forni 10 GN 1/1 PNC 922099 □
- Kit di connessione a tanica esterna di detergente e brillantante PNC 922169 □
- Kit doccia a scomparsa PNC 922170 □
- Doccia laterale esterna PNC 922171 □
- Filtro grassi per forno combi GN 10 1/1 e 2/1 (gas e elettrico) e forno a convezione (elettrico) PNC 922178 □
- Teglia panificazione in alluminio forato, con rivestimento in silicone, per 5 baguette PNC 922189 □
- Teglia panificazione in alluminio forato con 4 bordi PNC 922190 □
- Teglia panificazione in alluminio con 4 bordi PNC 922191 □
- Base aperta con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922195 □
- Struttura per contenitore detergente - a muro PNC 922209 □
- Struttura per contenitore detergente - su supporto per 10 GN PNC 922212 □
- Base armadiata con supporto teglie per forni 6 e 10 GN 1/1 PNC 922226 □
- Base armadiata calda con supporto teglie per forni 6PNC 922232 □ e 10 GN 1/1 + 400x600 mm
- Convogliatore fumi esterno per forni a gas (per installazione senza cappa) PNC 922235 □
- 2 cesti per friggere PNC 922239 □
- Scudo termico per forni sovrapposti 6 GN1/1 su 10 GN 1/1 PNC 922245 □
- Filtro pannello controllo forni 6 e 10 1/1. LW. E' raccomandato negli ambienti polverosi PNC 922246 □
- Scudo termico per forno 10x1/1 GN PNC 922251 □
- Nasello doppia chiusura porta a doppio scatto PNC 922265 □
- Griglia GN 1/1 per 8 polli PNC 922266 □
- Kit HACCP integrato per forni PNC 922275 □
- Kit conversione da gas metano a GPL PNC 922277 □
- Sonda USB per cottura sotto-vuoto, compatibile con forni EasySteamPlus con aggiornamento software a partire dalla versione 4.10 PNC 922281 □
- Kit scarico: tubo di raccordo diam. 50 mm (per scarico acqua verticale) per forni 6&10 GN 1/1 e 2/1 PNC 922283 □
- Guide per supporto teglie per pasticceria (400x600) per le basi dei forni PNC 922286 □
- Carrello raccolta grassi con sgocciolatoio + bacinella raccolta, per forni 6&10 GN 1/1,LW PNC 922287 □
- Teglia GN 1/1 per 4 baguette PNC 922288 □
- Teglia stampo GN 1/1 in alluminio, da 8 uova (o pancake, hamburger, etc.), per cotture in forno PNC 922290 □
- Struttura fissa pasticceria per forni 10 GN 1/1. Ospita 8 teglie passo 85 mm PNC 922292 □
- Teglia pasticceria GN 1/1 in alluminio PNC 922299 □
- Griglia GN 1/1 in alluminio antiaderente, per cottura in forno di 28 patate PNC 922300 □
- Kit sovrapposizione forno gas 6 GN 1/1 su forni gas 6 & 10 GN 1/1 PNC 922318 □
- Kit piedini flangiati PNC 922320 □
- Bacinella raccolta grassi h 100 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922321 □
- Carrello per struttura portateglie mobile per forni sovrapposti (necessario per il forno posizionato sotto) PNC 922323 □
- 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 □
- 4 spiedini lunghi PNC 922327 □
- Bacinella raccolta grassi h 40 mm, con coperchio e rubinetto PNC 922329 □
- Ruote per due forni sovrapposti (6 GN 1/1 + 6 GN 1/1 o 6 GN 1/1 + 10 GN 1/1) PNC 922333 □
- Affumicatore per forni LW e CW. I legnetti da affumicare sono disponibili come ricambi. PNC 922338 □
- Adattatore per camino PNC 922346 □
- Gancio multifunzione con 2 uncini PNC 922348 □

**Fronte**

**Alto**


- CWI** = Attacco acqua fredda      **G** = Connessione gas  
**D** = Scarico acqua  
**EI** = Connessione elettrica  
**EQ** = Vite Equipotenziale

**Lato**

**Elettrico**

**Tensione di alimentazione:**  
 236702 (FCZ101GKG)      230 V/1N ph/50/60 Hz  
**Potenza installata**      0.3 kW

**Gas**

**Diametro collegamento gas ISO 7/1:**      1/2" MNPT  
**Gas naturale:**  
**Gas metano - Pressione:**      17.4 mbar  
**Resistenze:**      68180 BTU (20 kW)  
**Carico termico totale:**      68180 BTU (20 kW)

**Acqua**

**Attacco acqua "CW"**      3/4"  
**Durezza totale dell'acqua:**      5-50 ppm  
**Pressure, bar min/max:**      1.5-4.5 bar  
**Scarico "D":**      1"1/4

Electrolux suggerisce l'utilizzo di acqua trattata, basato su prove particolari in specifiche condizioni dell'acqua.

Si prega di fare riferimento al manuale di istruzioni per informazioni dettagliate sulla qualità dell'acqua.

**Installazione**

**Posizionamento:**      5 centimetri lato posteriore e lato destro.  
**Spazio consigliato per l'accesso alla manutenzione:**      50 centimetri sul lato sinistro.

**Capacità**

**GN:**      10 - 1/1 Gastronorm  
**Capacità massima di carico:**      50 kg

**Informazioni chiave**

**Dimensioni esterne, altezza:**      1058 mm  
**Dimensioni esterne, larghezza:**      898 mm  
**Dimensioni esterne, profondità:**      915 mm  
**Peso netto:**      147 kg  
**Peso imballo:**      167 kg  
**Volume imballo:**      1.19 m<sup>3</sup>