



## GAMMA

I forni easySteam di Zanussi Professional uniscono alla tradizione la più avanzata ricerca tecnologica con lo scopo di soddisfare i requisiti della cucina professionale. La gamma easySteam offre una ampia scelta di modelli, garantisce un elevato grado di automazione e una vasta gamma di accessori.

I forni combinati easySteam insieme agli abbattitori/congelatori easyChill formano un sistema completo (Cook&Chill) in grado di soddisfare le richieste più esigenti dell'operatore professionale.

Il forno riportato in questa scheda è un easySteam 20 GN 1/1 elettrico.



238204

# Forni easySteam

**Combinati 20 GN 1/1 LW - elettrici** **ZANUSSI**  
PROFESSIONAL

## MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

◆ Ciclo convezione (max 300 °C): ideale per la carne da cuocere in assenza di umidità ed "al gratin". Ideale in pasticceria in combinazione con la funzione mezza potenza.

◆ Ciclo a vapore (max 130 °C): per prodotti che possono essere cotti in acqua. La cottura a vapore preserva le proprietà organolettiche degli alimenti e ne riduce la perdita di peso.

◆ Ciclo combinato (max 250 °C): ideale per molti tipi di cottura. Garantisce una notevole riduzione del tempo di cottura e del calo peso. Controllo del tempo di cottura oppure della temperatura al cuore del prodotto attraverso sonda spillone a singolo sensore.

◆ Ciclo di rigenerazione: produce le migliori condizioni di umidità per il riscaldamento di prodotti da rigenerare (max 250 °C) in maniera veloce.

◆ Velocità ventola: pieno regime, mezza velocità (per cotture delicate, ad esempio dolci) e hold (ventilazione ad impulsi). La funzione "hold" è perfetta per mantenere il cibo caldo alla fine del ciclo di cottura (mantenimento).

◆ Valvola di scarico a controllo elettronico per estrarre l'eccesso di umidità.

◆ Ciclo a bassa potenza: per cotture delicate, come per esempio cottura di dolci.

DATI TECNICI	
CARATTERISTICHE	MODELLI
	FCZ201EBA2 238204
Alimentazione	Elettrica
Numero di griglie	20
Passo guide	63
Cicli di cottura - °C	
aria-convezione	300
vapore	130
misto	250
Convezione	●
Vapore	●
Misto	●
Rigenerazione	●
Vapore a bassa temperatura	●
Velocità-potenza ridotta	●
Cottura con sonda	●
Ciclo clean semiautomatico	●
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	993
profondità	957
altezza	1795
Dimensioni interne - mm	
lunghezza	460
profondità	715
altezza	1450
Potenza - kW	
boiler	24
ausiliari	0.8
elettrica	34.5
camera di cottura	34
Peso netto - kg.	284
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60
ACCESSORI IN DOTAZIONE	
CARRELLO+STRUT.TEGLIE P.63MM 20 GN1/1-LW	1
FILTRO PANN.CONTROLLO FORNI 20 1/1,LW	1
PROTEZIONE PORTA PER FORNO S/CARRELLO	1

- ◆ Eco-delta: la differenza di temperatura fra l'interno cella e quella al cuore del prodotto rimane fissa durante tutto il processo di cottura.
- ◆ Lavaggio automatico composto da 4 cicli pre-impostati per pulire la cella di cottura a seconda delle esigenze reali. Il sistema di lavaggio è integrato (senza componenti aggiuntivi). Disponibile un ciclo di pulizia semi-automatico.
- ◆ Raffreddamento rapido: utile quando si passa ad un tipo di cottura che richiede una temperatura inferiore a quella precedente. Funziona sia automaticamente che manualmente.
- ◆ Iniezione manuale di acqua in cella.
- ◆ Generatore di vapore (boiler) dotato di scarico automatico e di un sistema automatico di diagnosi del calcare.

#### PERFORMANCE

- ◆ Tecnologia di by-pass: controlla il grado di umidità presente nel forno. Limita gli sprechi di acqua ed energia.
- ◆ Sistema di circolazione dell'aria ottenuto attraverso la ventola a doppia funzione, che aspira l'aria dall'ambiente esterno al forno e, dopo averla pre-riscaldata, la immette in camera assicurando in questo modo uniformità di cottura.
- ◆ Sonda spillone a singolo sensore per il controllo della temperatura al cuore del prodotto.

#### COSTRUZIONE

- ◆ Tutto in acciaio inox AISI 304, cavità interna con spigoli arrotondati senza saldature.
- ◆ Piedini regolabili in altezza.
- ◆ Doppia porta vetro termoresistente dotata di canalina per la raccolta della condensa: evita il gocciolamento sul pavimento per la massima sicurezza dell'utilizzatore.
- ◆ Fermo porta in quattro posizioni che facilitano il carico e lo scarico.
- ◆ Illuminazione alogena nella camera di cottura.
- ◆ Accesso ai principali componenti dal pannello frontale.
- ◆ Protezione all'acqua IPX5.
- ◆ I forni easySteam soddisfano i requisiti di sicurezza IMQ.

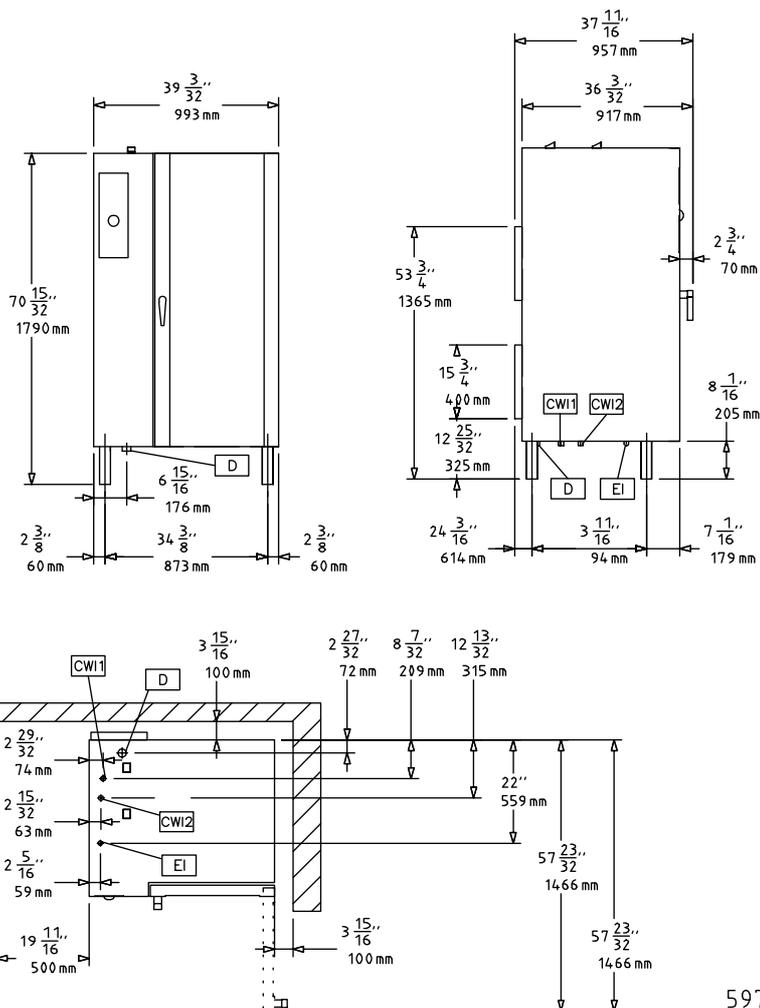
Su richiesta:

- ◆ versione 230V trifase
- ◆ versione 16 GN 1/1 passo 80mm

ACCESSORI A RICHIESTA	
ACCESSORI	MODELLI
	<b>FCZ201EBA2 238204</b>
1 GRIGLIA GN 1/1 PER 8 POLLICI (1.2kG)	922266
1 GRIGLIA GN 1/2 PER 4 POLLICI (1.2kG)	922086
2 CESTELLI FRITTO PER FORNI	922239
2 FILTRI GRASSI PER FORNO DA 20 1/1 E2/1	922179
2 GRIGLIE GN 1/1 PER POLLICI-8 PER GRIGLIA	922036
ADDOLCITORE ACQUA AUTOMATICO PER FORNI	921305
CARRELLO+ST.BANQUET 54 PIATTI 20GN1/1-LW	922016
CARRELLO+STRUT.400X600 P.80MM 20GN1/1-LW	922068
CARRELLO+STRUT.TEGLIE P.63MM 20 GN1/1-LW	922007
CARRELLO+STRUT.TEGLIE P.80MM 20 GN1/1-LW	922010
COPERTURA TERMICA STRUTTURA 20 GN1/1-LW	922014
COPPIA DI GRIGLIE GN 1/1 IN INOX 304	922017
DOCCIA LATERALE ESTERNA	922171
FILTRO ACQUA PER FORNI	922186
FILTRO ACQUA X FORNI 20GN2/1, 1.8 LIT/MIN	922104
FILTRO PANN.CONTROLLO FORNI 20 1/1,LW	922248
GRIGLIA ALLUMINIO GN 1/1	922093
KIT HACCP INTEGRATO PER FORNI	922275
KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	922166
PIASTRA RIGATA GN1/1 PER FORNI	922215
PIASTRA RIGATA GN2/3 PER FORNI	922284
PROTEZIONE PORTA PER FORNO S/CARRELLO	922094
SANITIZZATORE RESINE X ADDOLCITORE ACQUA	921306
SCUDO TERMICO PER FORNI 20 GN 1/1	922243
STRUT.BANQUET 45 PIATTI P90MM 20GN1/1-LW	922072
TEGLIA 400X600 IN ALLUMINIO FORATO	922190
TEGLIA 400X600 IN ALLUMINIO PIENO	922191
TEGLIA 400X600 ONDULATA 5 BAGUETTE	922189
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=20MM	922090
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=40MM	922091
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 1/1 H=65MM	922092
TEGLIA ANTI-ADERENTE GN 2/3 H=20MM	922285



www.zanussiprofessional.com



5978,

**LEGENDA**

	<b>FCZ201EBA2 238204</b>
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"
D - Scarico acqua	1"1/4
EI - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3N, 50/60
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"



www.zanussiprofessional.com