

GAMMA

Zanussi Professional unisce tradizione e ricerca tecnologica al fine di soddisfare le esigenze della cucina professionale e di semplificare l'utilizzo del forno. La gamma easySteamPlus offre una ampia scelta di modelli e garantisce un elevato grado di automazione nonché una vasta gamma di accessori. I forni combinati easySteamPlus insieme agli abbattitori/congelatori easyChill formano un sistema completo (Cook&Chill) in grado di soddisfare le richieste dell'operatore professionale.

L'easySteamPlus riportato in questa scheda è il modello 6 GN 1/1 in versione elettrica.



237200

Forni easySteamPlus

Combinati 6 GN 1/1 LW - elettrici **ZANUSSI**
PROFESSIONAL

MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

◆ Pannello di controllo di tipo touch-screen con finestra di selezione delle tre modalità di cottura (automatica, manuale e programmata), dei cicli di autolavaggio e delle modalità di impostazione delle schermate (personalizzabili).

◆ Modalità di cottura automatica: basta selezionare la famiglia e il tipo di cibo e il forno farà il resto. Temperatura, umidità e tempo di cottura sono gestiti automaticamente dal forno per ottenere un risultato perfetto indipendentemente dal carico di cibo. Ideale per gli operatori meno qualificati.

◆ Modalità di cottura manuale: impostazione manuale della temperatura, del tempo e delle funzioni avanzate.

◆ Modalità di cottura programmata: i programmi di cottura possono essere salvati per categorie grazie ad una capacità di memoria di 1000 programmi, ciascuno dei quali può essere composto da fasi diverse fino ad un massimo di 16 fasi per programma.

◆ Cicli automatici speciali:

- Cottura a bassa temperatura (LTC): indicato per carni e pesce, seleziona automaticamente i parametri di cottura per ottenere la massima qualità e una bassa perdita di peso degli alimenti. - Ciclo di rigenerazione. - Ciclo di lievitazione.

DATI TECNICI	
CARATTERISTICHE	MODELLI
	FCZ061ETA 237200
Alimentazione	Elettrica
Numero di griglie	6
Passo guide	65
Cicli di cottura - °C	
aria-convezione	300
vapore	130
misto	250
Convezione	●
Vapore	●
Misto	●
Controllo umidità	●
Rigenerazione	●
Vapore a bassa temperatura	●
Velocità-potenza ridotta	●
Cottura con sonda a 6 sensori	●
Sistema di lavaggio automatico integrato	●
N° di programmi	1000
Dimensioni esterne - mm	
lunghezza	898
profondità	915
altezza	808
Dimensioni interne - mm	
lunghezza	460
profondità	715
altezza	486
Potenza - kW	
boiler	9
camera di cottura	9.6
elettrica	10.1
ausiliari	0.5
Peso netto - kg.	132
Tensione di alimentazione	400 V, 3N, 50/60

PRINCIPALI CARATTERISTICHE

- ◆ Generatore di vapore automatico con sistema drenante e autodiagnosi delle incrostazioni calcaree.
- ◆ L'utilizzo del sensore Lambda permette di effettuare una misura reale dell'umidità in camera, anche quella rilasciata dal cibo, e di controllarne le condizioni.
- ◆ Ventola bifunzionale aspira aria fresca dall'ambiente, la riscalda e la immette nella camera di cottura.
- ◆ Sistema di autolavaggio integrato composto da 4 cicli pre-impostati corrispondenti a 4 diversi livelli di sporco per la pulizia della camera di cottura. Funzioni "green" per risparmiare energia, acqua e brillantante.
- ◆ Cicli di cottura tradizionali:
 - Ciclo convezione (max. 300 °C): ideale per i prodotti da cuocere senza umidità. L'umidità generata dal cibo può essere controllata attraverso il sistema air-o-clima.
 - Ciclo a vapore (max. 130 °C): ideale per i prodotti che possono essere cotti in acqua. Può essere utilizzato con vapore a bassa temperatura (25-99 °C), vapore (100 °C),

- vapore ad alta temperatura (100-130 °C).
- Ciclo combinato (max. 250 °C): combinazione di calore e vapore, convettiva o ventilata, che grazie al sistema air-o-clima riduce i tempi di cottura e minimizza il calo peso degli alimenti.
- ◆ Pulsante "guida" per facilitare l'utilizzo del pannello.
- ◆ Sonda spillone a 6 sensori, con precisione di 0,5 °C.
- ◆ Velocità della ventola: pieno regime, mezza velocità (per cotture delicate, ad esempio dolci da forno) e ad impulsi (per preparazioni delicate e durante la cottura LTC).
- ◆ Ciclo a bassa potenza: per cotture delicate, come dolci da forno.
- ◆ Eco-delta: con questo ciclo attivato la differenza fra temperatura al cuore del cibo e temperatura della camera viene mantenuta costante.
- ◆ Raffreddamento rapido: utile quando si passa ad un tipo di cottura che richiede una temperatura inferiore a quella precedente. Funziona in maniera automatica o manuale. Iniezione manuale di acqua in cella.
- ◆ Food safe control: controllo automatico e convalida del processo di cottura in

conformità alle norme HACCP per quanto riguarda la sicurezza microbiologica del processo.

- ◆ Gestione HACCP (su richiesta): permette la registrazione del programma di cottura in funzione dell'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- ◆ Connessione USB.

COSTRUZIONE

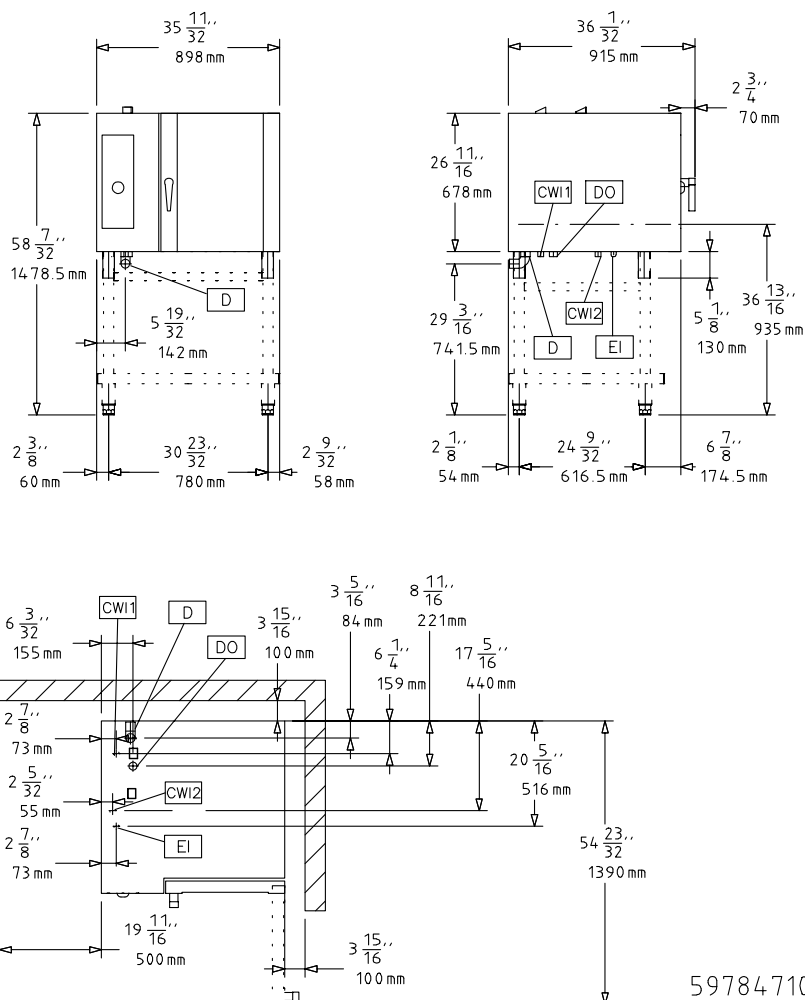
- ◆ Tutto in acciaio inox AISI 304, cavità interna con spigoli arrotondati senza saldature.
- ◆ Porta doppio vetro dotata di vaschette per la cattura di condensa per prevenire la caduta di liquidi sul pavimento.
- ◆ Massima sicurezza grazie al fermo porta in quattro posizioni per facilitare il carico e lo scarico.
- ◆ Doccetta a scomparsa integrata.
- ◆ Illuminazione alogena nella cella di cottura.
- ◆ Protezione all'acqua: IPX5.
- ◆ I forni easySteamPlus soddisfano i requisiti di sicurezza IMQ.

Su richiesta:
 versione 230V trifase
 versione 5 GN 1/1 passo 80mm

ACCESSORI A RICHIESTA	
ACCESSORI	MODELLI
	FCZ061ETA 237200
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 GRIGLIE GN 1/1 PER POLLICI-8 PER GRIGLIA	922036
ADDOLCITORE ACQUA AUTOMATICO PER FORNI	921305
BASE APERTA+SUP.TEGLIE 6-10 GN1/1-LW	922195
BASE AR.CAL+SUP.TEG.6&10GN1/1+400X 600	922255
BASE ARM.+SUPP.TEGLIE-FORNI 6-10GN1/1-LW	922253
BASE SCORRIMENTO+MANIGLIA 6&10 GN1/1-LW	922074
CAPPA ODOURLESS X FORNI LW 6&10 GN 1/1	640796
CAPPA PER FORNI 6&10 GN1/1 LW	640791
CAPPA+ASPIRAT.PER FORNI 6&10 GN1/1 LW	640792
CARRELLO PER STRUT.TEGLIE 6&10 GN1/1-LW	922004
CARRELLO RACCOLTA GRASSI+SGOCC.+BACINEL.	922287
COPIA DI GRIGLIE GN 1/1 IN INOX 304	922017
DOCCIA LATERALE ESTERNA	922171
FILTRO ACQUA PER FORNI	922186
FILTRO GRASSI PER FORNO DA 6 1/1	922177
FILTRO PANN.CONTROLLO FORNI 6&10 1/1-LW	922246
GRIGLIA ALLUMINIO GN 1/1	922093
GUIDE PASTICCERIA (400X600) X BASI FORNI	922286
KIT 4 PIEDI REGOLABILI	922012
KIT CONNESSIONE ESTERNA DETERG/BRILLANT.	922169
KIT HACCP INTEGRATO PER FORNI	922275
KIT HACCP PER SISTEMA EKIS	922166
KIT RUOTE PER BASE DEL 6-10X1/1LW	922003
KIT SCARICO (D=50MM) FORNI 6&10 1/1-2/1	922283
KIT SOVRAP.FOR.-EL. 6X1/1 SU EL.6-10X1/1	922217
NASELLO CHIUSURA PORTA A DOPPIO SCATTO	922265
PIASTRA RIGATA GN1/1 PER FORNI	922215
PIASTRA RIGATA GN2/3 PER FORNI	922284
SANITIZZATORE RESINE X ADDOLCITORE ACQUA	921306
SCUDO TERMICO PER FORNI 6 GN1/1	922250
SCUDO TERMICO X FOR. SOVRAP.6GN SU 10 GN	922245
SCUDO TERMICO X FORNI SOVRAP.6GN SU 6GN	922244
STRUT.TEGLIE(400X600)+RUOT-80MM-6 1/1-LW	922065
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.65MM 6 GN1/1-LW	922005
STRUT.TEGLIE+RUOTE P.80MM 6 GN1/1-LW	922008
SUPP.TANICA DETERG.SU BASE APERTA 6&10GN	922212
SUPPORTI TEGLIE BASE FORNI 6-10 GN1/1-LW	922021
SUPPORTO X BASE FORNI 6GN1/1LW CON CAPPA	922087
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



LEGENDA

	FCZ061ETA 237200
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"
D - Scarico acqua	1"1/4
DO - Scarico di sicurezza	●
EI - Ingresso cavo elettrico	400 V, 3N, 50/60
WIC - Ingresso acqua di raffreddamento	3/4"



www.zanussiprofessional.com