

OVNSERIE

En ovnserie, der kombinerer erfaring og fornyelse, giver nye resultater, er af høj kvalitet og økonomisk i brug. Den ideelle løsning til storkøkkener, som har brug for en ovn med høj ydeevne, i en kompakt størrelse, med stor anvendelighed, en stor grad af automatik, lavere energiforbrug og færre krydderier i maden samt et nutidigt design og størst mulig pålidelighed. Serien består af to 20 GN 1/1 modeller, hhv. el og gas, som er ideelle til alle former for traditionel ovntilberedning, stegt kød, kager, pizzaer, fisk, grønsager, grillet mad, gratinering og genopvarmning af nedkølet eller nedfrossen mad.



FCF201E

FCF-20 1/1

KONVEKTIONSOVN **ZANUSSI** PROFESSIONAL

FUNKTIONER OG KONSTRUKTION

◆ Ventilationssystemet Flow Channel sikrer en ensartet tilberedning ved at optimere luftstrømmen og varmefordelingen i hele ovnrummet. Det betyder også, at man kan tilberede forskellige slags mad på samme tid, uden de tager smag af hinanden.

◆ Udvendige sider, låger, sider og øverste dele er i rustfrit stål (AISI 304). Ovnrum, bæreskiner, luftfordelere og ventilatorvægge er i rustrit stål (AISI 430). Ovnlågens dobbelte glas er hærdet glas; det giver et godt overblik over maden i ovnen og har en sikkerhedsfunktion ved åbning af ovnlågen. Ovnrummet har afrundede hjørner og ingen svejsninger, så det er nemt at gøre rent.

◆ En række automatiske og manuelle knapper er standard, så en stor del af ovnfunktionerne kan automatiseres uden at mindske kokkens kreativitet.

◆ Optimeringen af den installerede effekt, ydeevne og tilberedningstid betyder, at ovnen er økonomisk i brug og har en kort tilberedningstid af store portioner mad. Forvarmningstid ca. 4 min.

◆ Varmesystemet i gasovnen består af

atmosfæriske brændere. Med flammeudfaldsanordning er sikkerheden garanteret; hovedbrænderen tændes med vågeblusset, som igen har piezo-elektrisk tænding. Gasmodellerne er ved levering forberedt til naturgas, men dyser til omstilling til LPG (F-gas) er standardtilbehør. Varmesystemet i el-ovnene består af varmelegemer der sidder på selve konvektionsenheden.

◆ Knap til valg af tilberedningsmåde kan bruges til at vælge: ON/OFF, varme med/uden fugtighed (5 forskellige fugtighedsniveauer). Hurtig luftnædkøling af ovnen med åben låge. På ovnen kan også monteres et stegetermometer (kernetemperatur), der fås som tilbehør. Lys i ovnens sider kommer fra almindelige pærer. Trykknop til lågens åbne- og lukkesystem.

TEKNISKE DATA		
EGENSKABER	MODELLER	
	FCF201G 240203	FCF201E 240208
Energikilde	Gas	Elektrisk
Funktionsniveau	Base; Manuel	Base; Manuel
Ristetyp	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm
Hyldekapacitet	20	20
Tilberedningsprogram - °C		
varmluft	300	300
Varmluft	●	●
Udvendige mål - mm		
bredde	890	890
dybde	900	900
højde	1700	1700
justeringshøjde	80	80
Indvendige mål - mm		
bredde	590	590
dybde	503	503
højde	1350	1350
Effekt - kW		
hjælpeomotor	0,5	1
ovnrum	35	34
Nettovægt - kg	246,2	215,5
Forsyningsspænding	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50
STANDARDTILBEHØR		
ROLL-IN INDSTIK 20X1/1GN - 60MM	1	1

◆ Elektromekanisk termostat med driftstemperatur på 30 - 300°C og et lys display der viser temperaturen i ovnrummet. Ur til indstilling af tilberedningstiden, manuel eller op til 120 minutter. Varme og ventilator slukkes automatisk og en summer lyder efter endt tilberedning.

◆ De 5 fugtighedsniveauer er vist på betjeningspanelet. Vand sprøjtes ind i ovnrummet i nogle sekunder pr. minut.

◆ Indstiksstativ med 60 mm skinneafstand leveres sammen med ovnen. Fedtfilteret til gasovnen, modelnr. FCFGFG10, er tilbehør og skal bestilles i 2 stk.

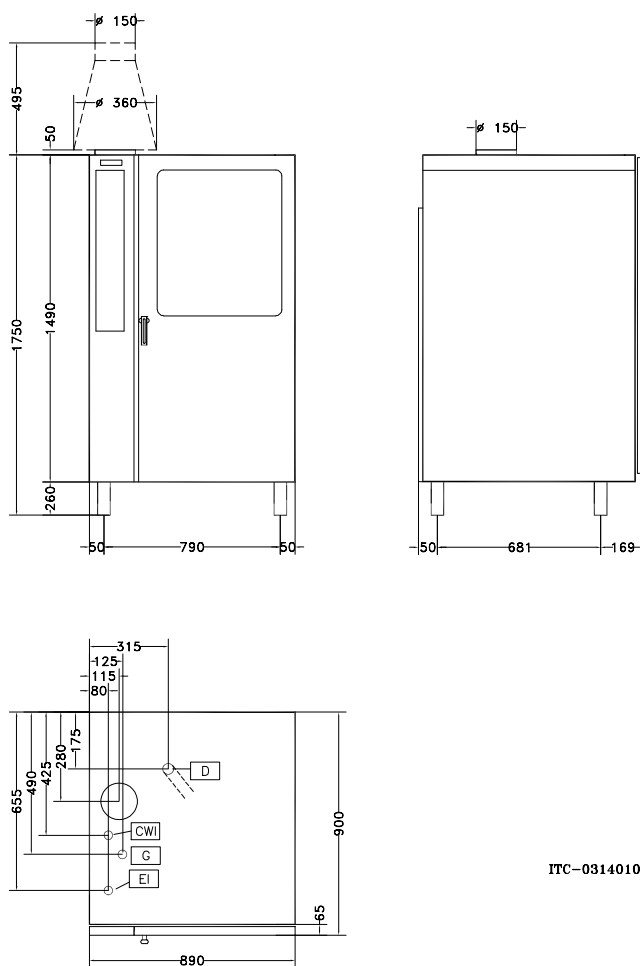
◆ Alle modeller opfylder standarderne for de største internationale standardiseringsorganisationer og er **CE**-mærkede.

*I henhold til **CE** reglerne for gasmodeller af type B11 (effekt på over 14 kw), skal der installeres et aftræk (hvis maskinen installeres under et emfang) eller et aftræk og trækafleder til røggasser, hvis røggasserne trækkes direkte udenfor.

TILBEHØR		
TILBEHØR	MODELLER	
	FCF201G 240203	FCF201E 240208
2 FEDTFILTRE TIL 20X1/1 OG 2/1GN OVNE		922179
2 STK 1/1GN RUSTFRI STÅLRISTE	921101	921101
AUT. AFKALKNINGSANLÆG TIL OVN	921305	921305
BÆRINGER TIL 1/2GN PLADER	921106	921106
BASE TIL 20X1/1GN ROLL-IN INDSTIKSSTATIV	922141	922141
FEDTFILTER TIL 10X1/1 OG 2/1GN GAS OVNE	921700	
FLUE CONDENSER TIL GAS OVN 20X1/1	921710	
HÅNDBRUSER TIL MONTAGE PÅ SIDEN AF OVNEN	922171	922171
KERNETEMPERATURFØLER 20X1/1 + 2/1GN	921704	921704
RENGØRINGSSÆT TIL AFKALKNINGSANLÆG	921306	921306
ROLL-IN INDSTIK 14X1/1GN - 80MM	922205	922205
ROLL-IN INDSTIK 20X1/1GN - 60MM	922203	922203
STEGEPLADE - 1/1GN	922215	922215
TERMOKAPPE INDSTIKSSTATIV 20X1/1GN	922158	922158
TERMOKAPPE TIL BANKETVOGN 20X1/1GN	922149	922149
VANDFILTER TIL OVN UDEN VANDVARMER	922186	922186
VOGN TIL 20X1/1GN ROLL-IN INDSTIKSSTATIV	922132	922132



www.zanussiprofessional.com



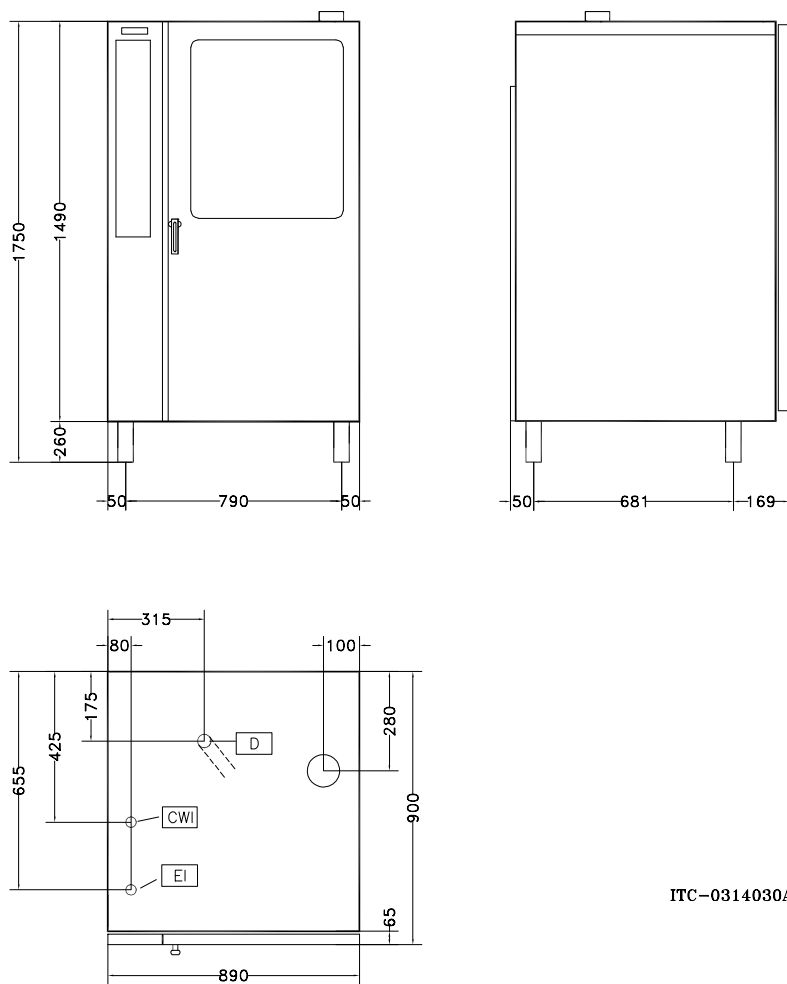
ITC-0314010A

FORKLARING

	FCF201G 240203
CWI - Koldt vandstilslutning	3/4"
D - Vandafløb	25mm
EI - Eitilslutning	220/230 V, 1N, 50
G - Gastilslutning	1/2"



www.zanussiprofessional.com



FORKLARING

	FCF201E 240208
CWI - Koldt vandstilslutning	3/4"
D - Vand afløb	25mm
EI - Eltilslutning	400 V, 3N, 50



www.zanussiprofessional.com