

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 10 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 nedfrosset mad.



FCF101E + understel

FCF-10 1/1

KONVEKTIONSOVN **ZANUSSI** PROFESSIONAL

FUNKTIONER OG KONSTRUKTION

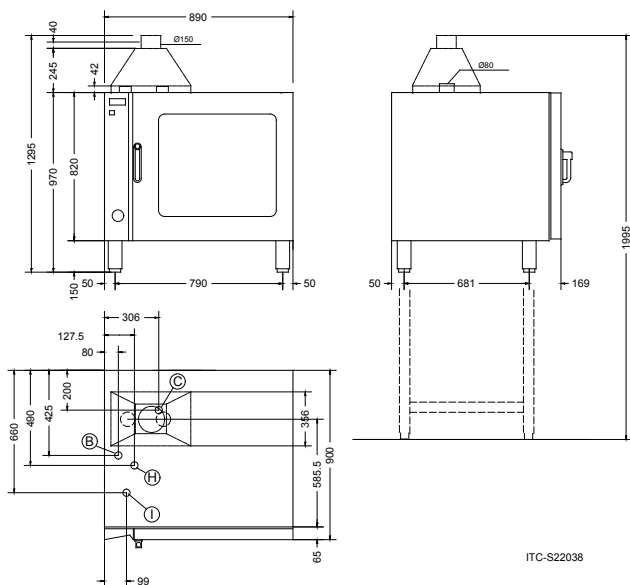
- ◆ Ventilationssystemet Flow Channel sikrer en ensartet tilberedning ved at optimere luftstrømmen og varmefordelingen i hele ovnrummet. Det betyder også, at man kan tilberede forskellige slags mad på samme tid, uden de tager smag af hinanden.
- ◆ Udvendige paneler, låger, sider og øverste dele er i rustfrit stål (AISI 304). Ovnrum, bæreskiner, luftfordelere og ventilatorvægge er i rustfrit stål (AISI 430). Ovnlagens 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. 6 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.

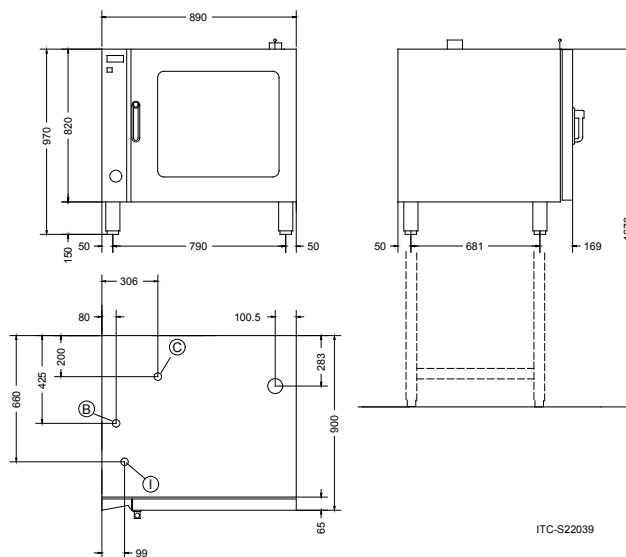
- ◆ Knap til valg af tilberedningsmåde kan bruges til at vælge: ON/OFF, varme med/uden fugtighed (5 forskellige fugtighedsniveauer). Hurtig luftnedkøling af ovnen med åben låge. På ovnen kan også monteres et stegetermometer (kernetemperatur), der fås som tilbehør. Lys i ovnens sider kommer fra almindelige pærer. Trykknop til lågens åbne- og lukkesystem.
- ◆ Elektromekanisk termostat med driftstemperatur på 30 - 300°C og 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 hvert minut.
- ◆ Alle modeller opfylder standarderne fra 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 emhætte) eller et aftræk og trækafleder til røggasser, hvis røggasserne trækkes direkte udenfor.

TEKNISKE DATA		
EGENSKABER	MODELLER	
	FCF101G 240201	FCF101E 240206
Energikilde	Gas	Elektrisk
Funktionsniveau	Base; Manuel	Base; Manuel
Ristetyp	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm
Hyldekapacitet	10	10
Tilberedningsprogram - °C		
varmluft	300	300
varmluft	•	•
Udvendige mål - mm		
bredde	890	890
dybde	900	900
højde	970	970
justeringshøjde	80	80
Indvendige mål - mm		
bredde	590	590
dybde	479	503
højde	680	680
Effekt - kW		
samlet effekt	0.35	17.3
ovnr	18.5	17
Nettovægt - kg	136	121.2
Forsyningsspænding	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50
STANDARDTILBEHØR		
INDSTIK 60MM FRIHØJDE 10X1/1GN ELOVN	1	1



ITC-S22038



ITC-S22039

FORKLARING

	FCF101G 240201	FCF101E 240206
B - Koldt vandstilslutning	3/4"	3/4"
C - Vandafløb	25mm	25mm
H - Gaststilslutning	1/2"	
I - Eltilslutning	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50

TILBEHØR

TILBEHØR

MODELLER

	FCF101G 240201	FCF101E 240206
NOT TRANSLATED	922266	922266
2 STK 1/1GN RUSTFRI STÅLRISTE	921101	921101
AFTRÆK TIL 10X1/1-2/1 GASOVNE	921701	
AUT. AFKALKKNINGSANLÆG TIL OVN	921305	921305
BÆRINGER TIL 1/2GN PLADER	921106	921106
BEN TIL OVNE 10X1/1 OG 2/1GN	922127	922127
FEDTFILTER TIL 10X1/1 OG 2/1GN GAS OVNE	921700	
FEDTFILTER TIL OVNE 10X1/1 OG 2/1GN		922178
HÅNDBRUSER TIL MONTAGE PÅ SIDEN AF OVNE	922171	922171
INDSTIK 60MM FRIHØJDE 10X1/1GN ELOVN		922121
INDSTIK 60MM FRIHØJDE 10X1/1GN GASOVN	922122	
INDSTIK TIL 10X1/1GN UNDERSTEL	922106	922106
KERNETEMPERATURFØLER 6 + 10X1/1GN	921702	921702
KYLLINGERIST - 1/1GN	922036	922036
OMBYGNING: 10X1/1GN INDSTIKS TIL ROLL-IN	922201	922201
RENGØRINGSSÆT TIL AFKALKKNINGSANLÆG	921306	921306
SKINNER TIL DRYPPAKKE GN/1	921713	921713
SLANGE TIL HÅNDBRUSER MED TILBAGETRÆK	922170	922170
STEGEPLADE - 1/1GN	922215	922215
STILPANEL 80MM FRIHØJDE 10X1/1GN ELOVN		922115
STILPANEL 80MM FRIHØJDE 10X1/1GN GASOVN	922116	
TERMOKAPPE INDSTIKSSTATIV 10X1/1GN	922150	922150
UNDERSKAB MED VARME FOR OVN 10X1/1 GN	922023	922023
UNDERSKAB MED VARME FOR OVN 10X1/1 GN	922112	922112
UNDERSKAB TIL KOMBISTEAMER 10 1/1	922109	922109
UNDERSTEL PÅ HJUL TIL 10X1/1GN OVNE	922114	922114
UNDERSTEL TIL OVN 10X1/1GN	922102	922102
VANDFILTER TIL OVN UDEN VANDVARMER	922186	922186
VOGN TIL 10X1/1GN ROLL-IN INDSTIKSSTATIV	922130	922130



www.zanussiprofessional.com

SORTIMENT

En serie konvektionsugnar som kombinerar erfarenhet och nyheter, har stor kapacitet, är av hög kvalitet och ekonomisk att använda. Den idealiska lösningen för det kök som behöver en ugn med hög kapacitet, kompakta ytermått, flera användningsmöjligheter, mycket automatik, lägre förbrukning av energi och kryddor i maten samt en modern design och största möjliga pålitlighet. Konvektionsugnarna är idealiska för all slags matlagning i ugn, stekt kött, bakverk, pizza, fisk, grönsaker, grillad mat, gratinering och uppvärmning av kyllda och djupfrysade livsmedel.

240206 - elektrisk

240201 - gas, naturgas/gasol

240262 - gas, naturgas/gasol/stadsgas



FCF101G + stand

FCF-10 1/1

KONVEKTIONSUGN **ZANUSSI** PROFESSIONAL

FUNKTION OCH KONSTRUKTION

◆ Ventilationssystemet "Flow Channel" ger en jämn matlagning genom att optimera värmedistributionen och luftströmmen i hela ugnsutrymmet. Detta innebär också att man kan laga olika slags mat samtidigt utan smaköverföring.

◆ Ytterhölje, dörr, sidor och övre delen är i rostfritt stål (AISI 304). Ugnsutrymme, gejderställ och ventilationsväggar är i rostfritt stål. Dörren är försedd med hårdat glas med bra insyn och har ett lätt och säkert system för att öppna och stänga. Rundade hörn och i övrigt slätt ugnsutrymme gör det lätt att rengöra.

◆ Optimering av anslutningseffekten, kapacitet och tillagningstid betyder att ugnen har låga driftskostnader och klarar av stora mängder mat på kort tid. Uppvärmningstid cirka 4 min.

◆ Värmesystemet i el-ugnarna består av värmeelement av ett hög resistent material placerade i ugnen. Värmesystemet i gasugnen består av atmosfäriska brännare, säkerheten garanteras med automatiska stängare. Huvudbrännartändning genom piezotändare.

TEKNISKA DATA			
EGENSKAPER	MODELLER		
	FCF101E 240206	FCF101G 240201	FCF102GT 240262
Anslutning	Elektrisk	Gas	Gas
Kommentar	FCF/E 10 1/1 ZAN '0'	FCF/G 10 1/1 ZAN '0'	FCF/G 10 2/1 '0' TOWN GAS ZANUSSI
Modell	Basic; Manuell	Basic; Manuell	Basic; Manuell
Typ av kantiner	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm	2/1 Gastronorm
Hyllkapacitet	10	10	10
Program - °C			
Varmiluft	300	300	300
Konvektion	●	●	●
Utvändiga mått - mm			
längd	890	890	890
djup	900	900	1215
höjd	970	970	970
justerings höjd	80	80	80
Invändiga mått - mm			
bredd	590	590	590
djup	503	479	760
höjd	680	680	680
Effekt - kW			
fläktmotor	0.3	0.35	0.5
elektrisk	17.3	0.35	0.5
tillagningsutrymme	17	18.5	25
Nettovikt - kg	121.2	136	154
Nätspänning	400 V, 3N, 50	220/230 V, 1N, 50	220/230 V, 1N, 50
Stadsgas			●
INKLUDERADE TILLBEHÖR			
GEJDERSET 60 MM DELN. 10 GN 1/1	1	1	
GEJDERSTÄLL 60 MM DELNING TILL 10 GN 2/1			1

- ◆ Med hjälp av huvudvredet ON/OFF kan man välja olika tillagningsfunktioner med/utan fuktighet (5 olika fuktighetsnivåer) samt enbart varmluft eller kylning med ugnens fläkt.
- ◆ Snabb nedkylning av ugnen med öppen dörr, med nedkylningsläget.
- ◆ Instickstermometer kan monteras, som extra tillbehör.
- ◆ Effektiv ugnsbelysning.
- ◆ Elektromekanisk termostat med inställbar temperatur från 30°C till 300°C. På displayen finns en ugnstermometer.
- ◆ Tidur för inställning av tillagningstiden upp till 120 minuter med signal som indikerar när tiden är slut. Värme och ventilation stängs automatiskt av då tiden är slut.
- ◆ De 5 inställbara tillagningsfunktionerna med olika fuktighetsgrad finns indikerade på panelen. Vatten sprutas in i ugnsutrymmet några sekunder varje minut.

◆ 240201 är godkänd för naturgas/gasol. 240262 är godkänd för naturgas/gasol/stadsgas. Gasugnarna levereras som standard för naturgas.

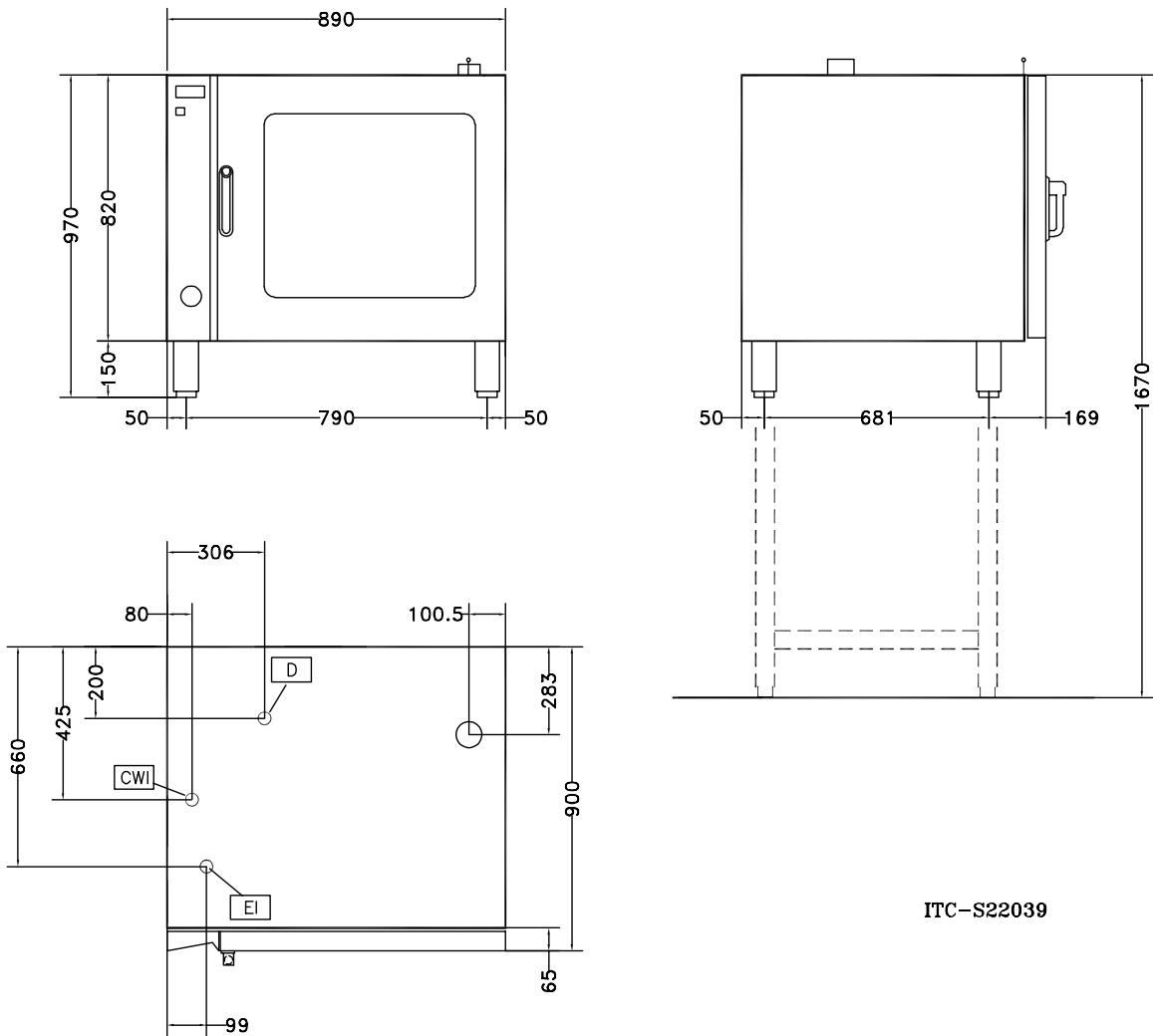
◆ Samtliga modeller uppfyller de internationella standardkraven och är **CE*** märkta.

*I enlighet med **CE** direktiven för gasugnar som tillhör klass B11 (effekt över 14 kW) måste en skorsten installeras (om ugnen placeras under en huv) eller en skorsten samt dragavbrott om den överblivna gasen leds direkt utanför.

TILLBEHÖR			
TILLBEHÖR	MODELLER		
	FCF101E 240206	FCF101G 240201	FCF102GT 240262
NOT TRANSLATED	922325	922325	922325
NOT TRANSLATED			922328
NOT TRANSLATED	922326	922326	922326
1 GALLER GN 1/1 FÖR 8 HELA KYCKL(1,2 KG)	922266	922266	922266
2 FRITÖSKORGAR FÖR UGNAR			922239
2 RFR GALLER GN 1/1	921101	921101	
2 RFR GALLER GN 2/1 AISI 304			922175
2 ST GALLER GN 1/2	921106	921106	
2ST KYCKLINGGALLER GN 1/1, (8ST/GALLER)	922036	922036	922036
AUTOMATISK AVHÄRDARE FÖR UGN	921305	921305	921305
FETTFILTER FÖR 10 GN 1/1-2/1 UGN	922178		
FETTFILTER FÖR GAS UGN 10 - 20 1/1-2/1		921700	921700
FÖTTER FÖR UGNAR 6&10 GN 1/1, 10 GN 2/1	922127	922127	922127
GEJDERSET 60 MM DELN. 10 GN 1/1	922121		
GEJDERSET GN1/1-065 CROSSWISE 10GN 1/1	922115		
GEJDERSTÄLL 60 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN		922122	
GEJDERSTÄLL 60 MM DELNING TILL 10 GN 2/1			922123
GEJDERSTÄLL 80 MM DELNING 10 GN 1/1 UGN		922116	
GEJDERSTÄLL 80MM GN2/1-065 T UGN 10 2/1			922117
GEJDERSTÄLLNING TILL STATIV FÖR UGN 10 G			922107
GEJDERSTÄLLNING TILL STATIV UGN 10GN 1/1	922106	922106	
GEJDERVAGN	922130	922130	
HANDDUSCH ENHET, ÅTERGÅENDE	922170	922170	922170
HANDDUSCH, UTANPÅHÄNGANDE	922171	922171	922171
INSTICKSTERMOMETER FÖR UGN 10 2/1			921703
INSTICKSTERMOMETER FÖR UGN 6-10 1/1	921702	921702	
KIT F. KONVERT.GEJDER-ROLL-IN 10GN 1/1	922201	922201	
KIT F. KONVERT.GEJDER-ROLL-IN 10GN 2/1			922202
KOMB.GRILL-OCH BAKPLÅT NON-STICK 1/1GN	922215	922215	
RENGÖRINGSSET FÖR AVHÄRDARE	921306	921306	921306
SKENOR FÖR AVLOPPSBEHÅLLARE GN 1/1	921713	921713	921713
SKORSTEN FÖR GASUGN 10 1/1-2/1		921701	921701
STÄLL FÖR BAKPLÅTAR			922173
STATIV FÖR UGN 10 GN 1/1	922102	922102	
STATIV FÖR UGN 10 GN 2/1			922103
STATIV M.UNDERSKÅP.KOMBIUGN 10 1/1	922109	922109	
STATIV PÅ HJUL FÖR UGN 10 GN 1/1	922114	922114	
TERMOHUV FÖR GEJDERSTÄLL 10 GN 1/1	922150	922150	
TERMOHUV FÖR ROLL-IN KASSETT 10 GN 2/1			922154
UNDERSKÅP FÖR UGN 10 2/1			922110
VAGN FÖR 10 GN 1/1			922128
VÄRMEUNDERSKÅP FÖR KONV.UGN 10 X 1/1	922112	922112	
VÄRMEUNDERSKÅP FÖR KONV.UGN 10 X 2/1			922113
VÄRMEUNDERSKÅP PÅ HJUL FÖR UGN 10 GN 1/1	922023	922023	



www.zanussiprofessional.com



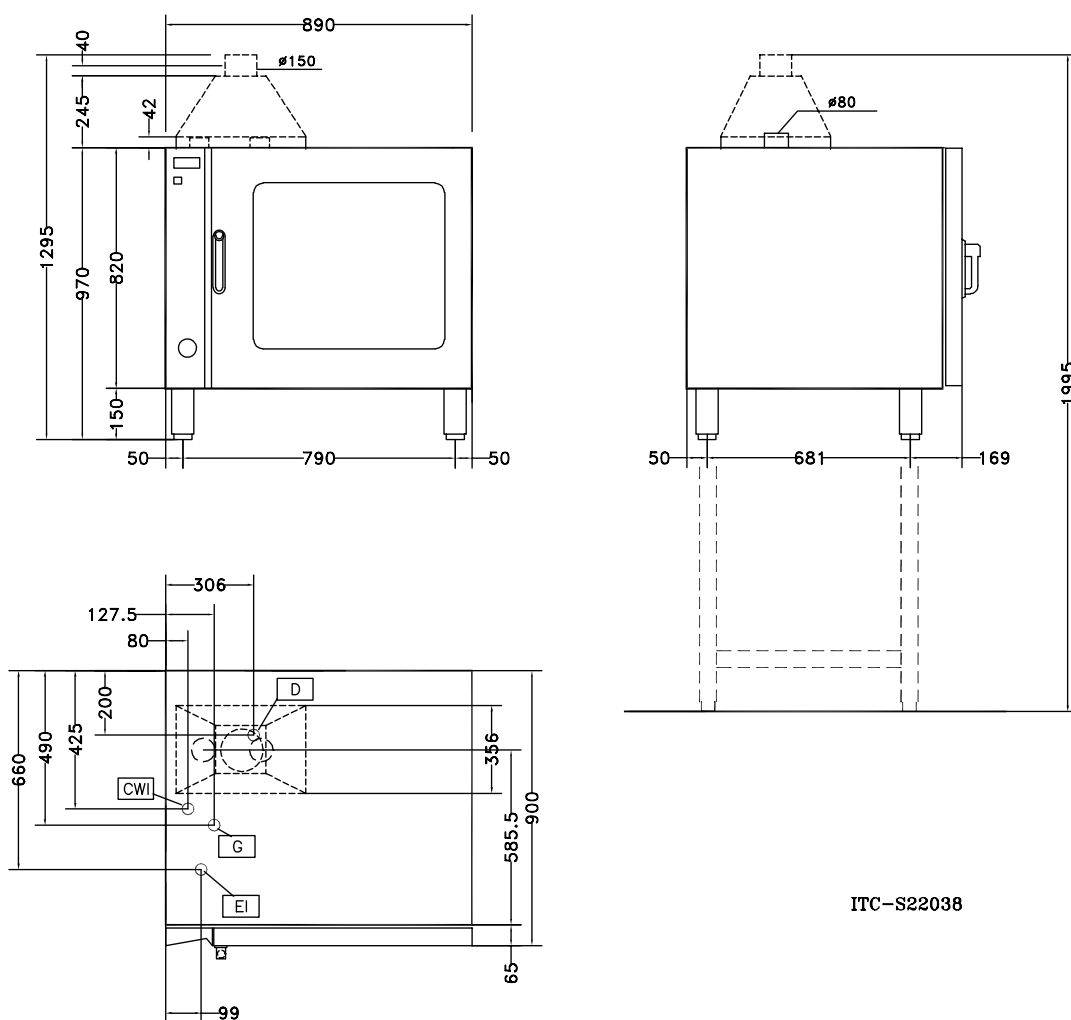
ITC-S22039

BESKRIVNING

	FCF101E 240206
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"
D - Avlopp, diameter	25mm
EI - Elektrisk anslutning	400 V, 3N, 50

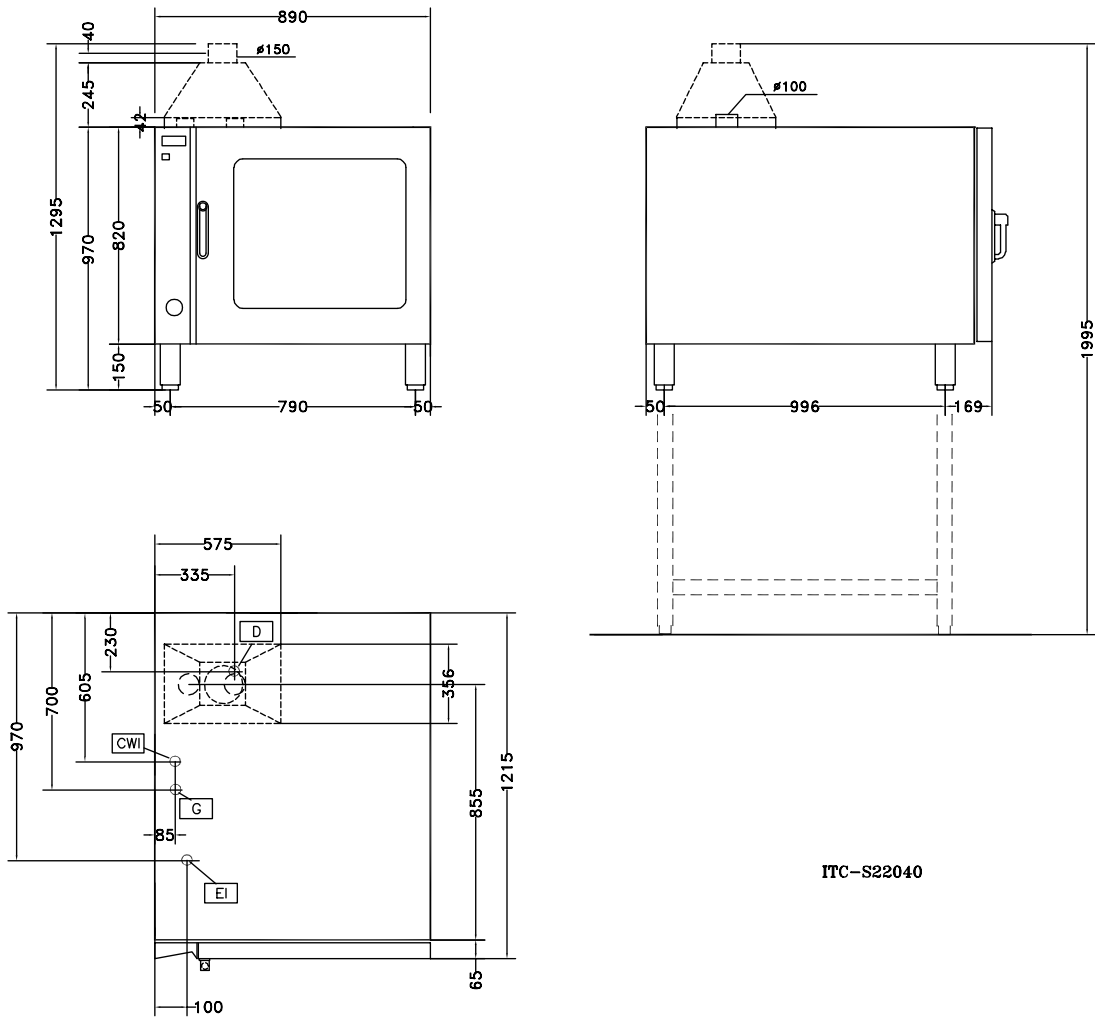


www.zanussiprofessional.com



BESKRIVNING

BESKRIVNING	
	FCF101G 240201
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"
D - Avlopp, diameter	25mm
EI - Elektrisk anslutning	220/230 V, 1N, 50
G - Anslutning gas	1/2"



ITC-S22040

BESKRIVNING

	FCF102GT 240262
CWI - Kallvattensanslutning	3/4"
D - Avlopp, diameter	25mm
EI - Elektrisk anslutning	220/230 V, 1N, 50
G - Anslutning gas	1/2"