



FORNI A CONVEZIONE FORZATA FCF

ZANUSSI
PROFESSIONAL

LA FORTUNA DI ESSERE ZANUSSI



**La linea di forni professionali FCF è affidabile
e semplice da usare.**

Per chi ama la tradizione in cucina, i tempi rapidi
e la qualità sempre e comunque.

IL FORNO A MISURA DELLA TUA CUCINA



FCF 6

6 griglie GN 1/1
860 x p746 x h701



FCF 10

10 griglie GN 1/1
890 x p900 x h970



FCF 10

10 griglie GN 2/1
890 x p1215 x h970



FCF 20

10 griglie GN 1/1
890 x p900 x h1800



FCF 20

10 griglie GN 2/1
890 x p1215 x h1800

FORNI FCF PROFESSIONALI, AFFIDABILI E SEMPLICI DA USARE

SEMPLICITÀ MASSIMA

I forni FCF sono dotati di cruscotti semplici ed ergonomici: le manopole si impugnano facilmente e l'impostazione di tutti i parametri è immediata.

UMIDIFICATORE

La presenza dell'umidificatore contribuisce a mantenere la morbidezza e la corretta consistenza dei cibi e ne attenua la variazione di peso.

PLUS

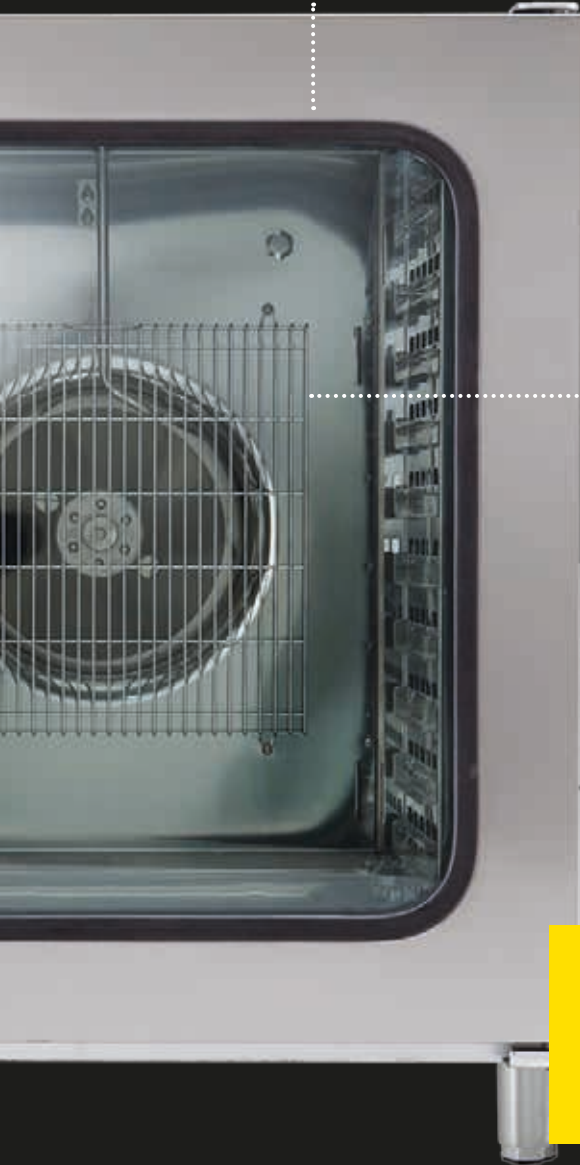
Gamma

La gamma prevede cinque modelli, di misure contenute per entrare agevolmente in ogni ambiente cucina, ma di potenzialità superiori per lavorare sodo.

Accessori

La linea degli accessori è ampia e completa. Dai supporti, alle attrezzature per la movimentazione, alle opzioni specialistiche, avrete la soddisfazione di trovare un aiuto specifico per la vostra idea di cucina.





FLOW CHANNEL

Il sistema "Flow Channel", garantisce uniformità di distribuzione delle temperature, sia sulla superficie di ogni teglia, sia sui vari livelli di carico.

ROBUSTEZZA E AFFIDABILITÀ

I principali elementi costruttivi sono in acciaio inox così come i supporti delle teglie, i diffusori e le pareti di aspirazione. La porta in doppio vetrocamera ad ampia visibilità è dotata di dispositivo di chiusura con comando di sicurezza. Protezione IPX5.

ERGONOMIA E VISIBILITÀ

Negli FCF le celle sono configurate per l'inserimento Crosswise (con il lato lungo frontale rispetto al cuoco) delle teglie GN1/1. Movimentazione più facile e visibilità più ampia.

NATI PER ESSERE SEMPLICI



-
- **Facilità di impostazione**
 - **Facilità d'uso**
 - **Facilità di pulizia**

Gli FCF si capiscono subito, lavorano veloci riducendo i tempi di cottura e si puliscono in un attimo.

OGNI PARTICOLARE È PROGETTATO PER OFFRIRE SEMPLICITÀ D'USO

COMANDI ERGONOMICI E INTUITIVI

I dispositivi di comando dei cruscotti sono estremamente semplici da usare. L'interruttore generale/selettore delle "Funzioni di cottura" predispone:

- ciclo di cottura a convezione senza umidificazione
- cicli di cottura a convezione con umidificazione, con la scelta di uno dei cinque livelli di umidità disponibili
- raffreddamento rapido camera di cottura.

Termostato:

- temperature impostabili da 30 a 300 °C.

Timer:

- tempi da 0 a 120 minuti e posizione di funzionamento continuo.

Spillone (accessorio):

- temperature impostabili da 0 a 99 °C.

Accensione:

- bruciatore pilota, solo per i modelli a gas.

Accenditore elettrico con valvola monocomando per i modelli 10 1/1, 10 2/1, 20 1/1 e 20 2/1.

Accenditore piezoelettrico per il modello 6 1/1.



Riscaldamento con umidificazione bassa per verdure stufate.



Riscaldamento con umidificazione medio-bassa per verdure gratinate, arrostiti di carne e pesce, sformati, timballi.



Riscaldamento con umidificazione media per tutti i tipi di carne e pesce arrostito (piccole pezzature).



Riscaldamento con umidificazione medio-alta per tutti i tipi di carni rosse (grosse pezzature).



Riscaldamento con umidificazione alta per tutte le carni bianche (grosse pezzature), per panetteria e rigenerazione cibi precotti.



Ventilazione senza riscaldamento per raffreddare rapidamente la cella del forno dopo un ciclo di cottura.



Riscaldamento senza umidificazione per cotture più o meno "secche", rosolature perfette, gratinature e grigliate.



Lo spillone (accessorio) rileva la temperatura raggiunta al "cuore" del prodotto per una cottura più precisa e calibrata.

LA VELOCITÀ IN CUCINA

LE COTTURE DELLA TRADIZIONE



-
- La cucina con solide basi e con ricette semplici e sapori primari
 - La cucina che condivide con Zanussi una storica passione per lo spirito italiano
 - La cucina legata alla tradizione

Gratinare, grigliare, arrostitire: cotture e rifiniture sempre perfette.

I FORNI FCF ESPRIMONO UNA CUCINA SEMPLICE E TRADIZIONALE

RAPIDITÀ E UNIFORMITÀ DI COTTURA

Semplicità di utilizzo e rapidità di cottura sono i punti di forza degli FCF. Questi forni professionali sono adatti ad ogni tipo di cottura: dalla carne ai dolci, fino alla panificazione. Il disegno della ventola e il sistema di ventilazione creano

un flusso d'aria uniforme, così che la temperatura risulta sempre omogenea all'interno della cella, anche a pieno carico. Inoltre, consente di fare cotture contemporanee di cibi diversi senza che aromi e odori si sovrappongano.



TEMPERATURE SOTTO CONTROLLO

Lo spillone, disponibile come accessorio su richiesta, vi tiene informati sulla temperatura al cuore dei cibi in ogni fase di cottura. Il termostato elettromeccanico è regolabile e vi consente di

programmare temperature da 30 a 300 °C con indicatore ottico di funzionamento dei gruppi riscaldanti e termometro per il controllo della temperatura all'interno della camera del forno.



EFFICIENZA E VELOCITÀ

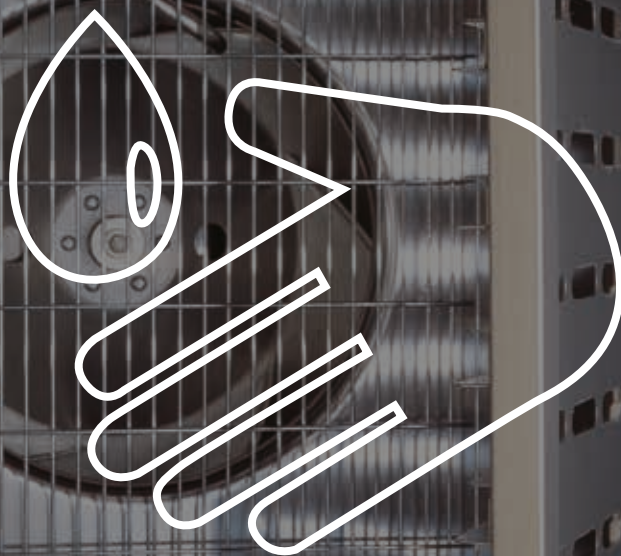
L'umidità all'interno della cella si può impostare su cinque livelli diversi con funzionamento a parzializzazione di tempo.

A seconda del livello prescelto, viene iniettata una diversa quantità di acqua in camera ogni minuto e per alcuni secondi.



TRADIZIONE VINCENTE

PULIZIA FACILE, IGIENE IMPECCABILE



-
- **La pulizia del forno è comoda e veloce**
 - **I supporti delle griglie si asportano facilmente**
 - **Tutti gli angoli sono arrotondati**

In pochissimo tempo e quotidianamente è facile fare un lavaggio approfondito.

LA TECNOLOGIA AIUTA A GARANTIRE LA MASSIMA IGIENE

PULIZIA SENZA INTOPPI

La camera di cottura ha tutti gli angoli arrotondati ed è priva di spigoli o fughe: la sua pulizia è semplice e veloce. I supporti delle teglie sono facilmente rimovibili senza usare attrezzi. La porta del forno ha una guarnizione arrotondata, progettata per evitare recessi di sporco.



LAVAGGIO QUOTIDIANO FACILITATO

A fine giornata poche manovre per una pulizia totale: un ciclo di umidificazione al 5° livello (a cielo chiuso), una spruzzata di detersivo e poi, con la doccetta, l'ultimo tocco. Una pulizia facile, totale e a fondo.



ACQUA SENZA CALCARE

Per avere un'acqua sempre sotto controllo, è disponibile anche l'addolcitore. Un accessorio a volte indispensabile.



PULIZIA È IGIENE

MACCHINE STUDIATE PER IL TUO SPECIFICO BUSINESS



FCF 6
6 griglie GN 1/1



FCF 10
10 griglie GN 1/1



FCF 10
10 griglie GN 2/1

	ALIMENTAZIONE	CAPACITÀ GN	CICLO DI COTTURA	POTENZA - KW (VERSIONE ELETTRICA)	POTENZA - KW (VERSIONE GAS NATURALE O GPL)	VOLTAGGIO (VERSIONE ELETTRICA)	VOLTAGGIO (VERSIONE GAS)	DIMENSIONI ESTERNE MM (LXPXA)
MOD. FCF61	ELETTRICA O GAS	6 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	7.7	8.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	898X915X808
MOD. FCF101	ELETTRICA O GAS	10 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	17.3	18.5 (GAS) + 0.35 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X970
MOD. FCF102	ELETTRICA O GAS	10 GN 2/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	24.5	25 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X970
MOD. FCF201	ELETTRICA O GAS	20 GN 1/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	34.5	35 (GAS) + 0.5 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X900X1700
MOD. FCF202	ELETTRICA O GAS	20 GN 2/1	CONVEZIONE + VAPORE DIRETTO	48.9	50 (GAS) + 1 (ELETTRICA)	400V, 3N, 50 Hz	220/230V, 1N, 50 Hz	890X1215X1700



FCF 20
10 griglie GN 1/1



FCF 20
10 griglie GN 2/1

COTTURA A
CONVEZIONE SENZA
UMIDIFICAZIONE

COTTURA A
CONVEZIONE CON
UMIDIFICAZIONE

5 LIVELLI
DI UMIDITÀ

VENTOLA
A 3 VELOCITÀ

TIMER
0-120 MINUTI

FLOW
CHANNEL

IPX5

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

*

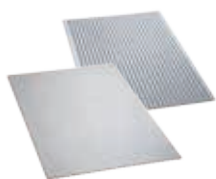
*

ACCESSORI PER LA PERSONALIZZAZIONE DEL FORNO

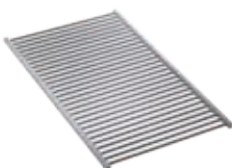
Griglie e teglie antiaderenti GN



Teglia antiaderente
da 20, 40 o 60 mm
di altezza



Piastra doppio uso
per grigliare.
Lato liscio e lato rigato



Griglia in alluminio
GN 1/1



Teglia panificazione
in alluminio forato
a ondulazione GN 1/1

Griglie e teglie in acciaio GN



Teglia forata GN
da 20, 40 o 65 mm
di altezza



Griglia per 4 polli
GN 1/2 o per 8 polli
GN 1/1



Cestello per friggere

Si raccomanda il trattamento d'acqua dedicato

L'acqua di rete può deteriorare il tuo forno e il tuo cibo!
Ecco che cosa devi installare per preservare il tuo forno:
addolcitore, microfiltro, filtro osmotico reversibile.



QUANDO TI SERVE, ZANUSSI C'È



Prima e dopo la vendita affidatevi a un esperto

Ascolto e collaborazione: queste per noi sono due parole chiave. I nostri ingegneri collaborano con gli chef e con i tecnici per definire esattamente quali saranno le caratteristiche di un prodotto sempre più affidabile e facile da usare.

I nostri collaboratori sono prima di tutto consulenti

I nostri consulenti sono in grado di suggerire la macchina migliore, con più prestazioni e che meglio si adegua alle caratteristiche del progetto di lavoro del cliente. Il servizio assistenza è capillare e presente con efficienza e tempestività.

I nostri corsi per scoprire tutto il potenziale delle nostre macchine

I nostri corsi sono fatti da professionisti per i professionisti per un duplice scopo: fornire aggiornamento agli chef e agli operatori in cucina sulle tecniche di cottura e dare informazioni più dettagliate sulle nostre macchine per farle produrre di più, consumando meno.



L'azienda si riserva il diritto di modificare le caratteristiche tecniche senza previa notifica. Le foto non hanno valore contrattuale.

ZANUSSI PROFESSIONAL
www.zanussiprofessional.it

ZANUSSI
PROFESSIONAL