

HEIßLUFT-ELEKTRO-UNTER-BACKOFEN

JOLLY-E Selbsttragender Elektro-Ofen-Unterschrank als Stütze der Top-Elemente, aus Edelstahl. Garkammer aus C.N.S. nach DIN 1.4016, herausziehbares Führungsschienenrahmen auf sechs Höhen, Fassungsvermögen GN 1/1, 1 serienmäßiger Rost GN 1/1. Belüftung über Radialventilator. CLIMA-PRO: erzwungenes tangenciales Ausstoßsystem von Kochdämpfen. Durch die Vermeidung von Feuchtigkeitsansammlungen im Garraum wird das gastronomische Ergebnis garantiert. Einstellung der Garen-Temperatur des Ofens: zwischen 100°C und 300°C. Sechs Betriebsarten, drei im statischen Modus und drei im belüfteten Modus (unterer Widerstand, oberer Widerstand, unterer und oberer Widerstand gleichzeitig).



Gerätausführung

mit integriertem Unterbau

Versorgung

Electrizität

Funktionelle Merkmale

- Selbsttragender JOLLY-E Elektro-Ofen-Unterschrank als Stütze der Top-Elemente.
- Belüfteter Heißluft- Elektro-Backofen mit 7,9 kW.
- Einstellung der Garen-Temperatur des Ofens: zwischen 100°C und 300°C. Sechs Betriebsarten, drei im statischen Modus und drei im belüfteten Modus (unterer Widerstand, oberer Widerstand, unterer und oberer Widerstand gleichzeitig).
- CLIMA-PRO: erzwungenes tangenciales Ausstoßsystem von Kochdämpfen. Durch die Vermeidung von Feuchtigkeitsansammlungen im Garraum wird das gastronomische Ergebnis garantiert.
- Ofenbelüftung: 1 Radialventilator halbiert die Zeiten und erhöht die Produktivität im Vergleich zur statischen Version.
- Vorbereites Gerät auf Füßen.
- Der Ofen kann nicht unter folgenden Produkten installiert werden: Induktionsglaskeramik, elektrische Friteusen, Bainmarie, Elektro-Grill, Flexiplate.

Bau-Merkmale

- Vorbereites Element um Top-Elemente aufzunehmen.
- Struktur mit Oberseite, Seiten, Tür und Armaturen Brett aus C.N.S. nach DIN 1.4301 mit Scotch Brite-Finish; Boden und Rückseite aus Edelstahl.
- Garraum des Backofens aus C.N.S. nach DIN 1.4016 Stärke 10/10, glänzend. Abmessungen (L x B x H) 53 x 41 x 31 cm. Isolierung durch Keramikfaserplatten hoher Dichte. Ofentür aus satiniertem C.N.S. nach DIN 1.4301, Innentür aus C.N.S. nach DIN 1.4509, isoliert mit Glaswolle hoher Dichte. Griff aus Chromaluminium in voller Breite. Hochleistungsscharniere. Silikonkautschukdichtung an der Ofenfront für perfekten Verschluss.
- Demontierbarer Boden des Backofens aus emailliertem Eisen.
- Ergonomische Knöpfe aus Metall mit Gummischutz gegen Wasser-Eindringen.
- Höhenverstellbare Füße zur Bodenaufstellung aus C.N.S. nach DIN 1.4301, mit Boden Stein aus Isolierkunststoff mit Kratzschutz. Die Füße werden in einer festen Höhe von 15 cm geliefert. Fußverlängerung 5 cm (minimale Höhe / maximale Höhe: 87,5 / 92,5 cm Höhe der Top enthalten).
- Zugriff auf alle funktionswichtigen Komponenten über Vorderseite.

Sicherheitsausrüstungen und Zustimmungen

- Überhitzung Sicherheitsthermostat mit Interventionslicht.
- CE-Zustimmungen in Bezug auf alle laufenden Richtlinien und Verordnungen.
- Bestätigung zur europäischen Norm EN 1672-2 Higienedesign
- Schutzart IPX4.

Serienausstattung

- Serienausstattung des Backofens: 1 verchromter Rost GN 1/1.

1S1FBEV



Optionen und Zubehör

- Räder.

Technische Daten

<i>Betriebsspannung</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Nettogewicht</i>	88 kg
<i>Bruttogewicht</i>	103 kg	<i>Elektro-Leistung</i>	7,9 kW
<i>Abmessungen</i>	80x72x65 cm	<i>Verpackung</i>	82x84x86 cm

HEISLUFT-ELEKTRO-UNTER-BACKOFEN
Icon 7000 prof. 700



Angelo Po Grandi Cucine S.p.A. con socio unico - 41012 Carpi (MO) Italy - Strada Statale Romana Sud, 90
web: www.angelopo.com - email: angelopo@angelopo.it

12/07/2023