

HORNO BASE ELÉCTRICO VENTILADO

JOLLY-E Horno base electrico autoportante para sostener los elementos top, realizado en acero inox. Cámara de cocción de acero inox AISI 430, guías porta cubetas desmontables de 6 niveles, capacidad GN 1/1, en dotación 1 rejilla GN 1/1. Ventilación mediante ventilador radial. CLIMA-PRO: sistema de expulsión tangencial forzada de vapores de cocción. Al evitar la acumulación de humedad en la cámara de cocción, garantiza el resultado gastronómico. Temperatura de cocción horno: de 100°C a 300°C. Seis modos de funcionamiento, tres en modo estatico y tres en modo ventilado (resistencia inferior, resistencia superior, resistencias inferior y superior al mismo tiempo).



Alimentación

electricidad

Instalación producto

con base integrada

Características funcionales

- Horno base electrico JOLLY-E autoportante para sostener los elementos top.
- Horno eléctrico ventilado de 7,9 kW.
- Temperatura de cocción horno: de 100°C a 300°C. Seis modos de funcionamiento, tres en modo estatico y tres en modo ventilado (resistencia inferior, resistencia superior, resistencias inferior y superior al mismo tiempo).
- CLIMA-PRO: sistema de expulsión tangencial forzada de vapores de cocción. Al evitar la acumulación de humedad en la cámara de cocción, garantiza el resultado gastronómico.
- Ventilación del horno: 1 ventilador radial reduce los tiempos a la mitad y aumenta la productividad en comparación con la versión estática.
- Aparato predispuesto para instalación en apoyo en el pavimento sobre pies.
- El horno no se puede instalar debajo de los siguientes productos: vitrocerámica de inducción, freidoras electricas, bañomaria, parrillas electricas, flexiplate.

Características constructivas

- Elemento pre-equipado para recibir elementos top.
- Estructura con parte superior, paneles laterales, puerta y tablero en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite; fondo y parte posterior en acero inoxidable.
- Cámara de cocción del horno en acero inoxidable AISI 430, espesor 10/10, acabado brillante. Dimensiones (L x P x A) 53 x 41 x 31 cm. Aislamiento mediante panel de fibra cerámica de alta densidad. Puerta del horno en acero inoxidable AISI 304 satinado, puerta interior en acero inoxidable AISI 441, aislada con lana de vidrio de alta densidad. Mango de aluminio cromado de ancho completo. Bisagras de alta resistencia. Junta de goma de silicona en la parte frontal del horno para asegurar un perfecto cierre.
- Fondo del horno desmontable de hierro esmaltado.
- Mandos ergonómicos de metal con protección de goma contra las filtraciones de agua.
- Patas regulables para suelo en acero inox AISI 304, equipados de suela anti-rayado en material plastico aislante. Los pies se suministran a una altura fija de 15 cm. Extensión del pie 5 cm (altura mínima / altura máxima: 87,5 / 92,5 cm altura del top incluida).
- Acceso a todos los componentes funcionales desde el frente.

Equipamiento de seguridad y aprobaciones

- Termostato de seguridad de sobrecalentamiento con luz de intervención.
- Aprobaciones CE en relación con todas las directivas y reglamentos vigentes.
- Aprobación a la norma europea EN 1672-2 Diseño Higiénico.
- Grado de protección IPX4.

Equipamiento de serie

- En dotación del horno 1 rejilla cromada GN 1/1.

Opcional y Accesorios

- Ruedas.

1S1FBEV



Datos técnicos

<i>Voltaje</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso neto</i>	88 kg
<i>Peso bruto</i>	103 kg	<i>Potencia electrica</i>	7,9 kW
<i>Dimenesiones</i>	80x72x65 cm	<i>Embalaje</i>	82x84x86 cm

Icon7000 prof.700
HORNO BASE ELÉCTRICO VENTILADO