1S1FBEV

SOUBASSEMENT FOUR ÉLECTRIQUE AIR PULSÉ

JOLLY-E Soubassement placard four électrique positionnable sous les éléments tops, réalisé en acier inox. Enceinte interne réalisée en acier inox AISI 430, échelles porte-plats démontables dotées de 6 niveaux, capacité GN 1/1, en dotation 1 grille GN 1/1. Ventilation par ventilateur radial. CLIMA-PRO: système d'expulsion tangentielle forcée des vapeurs de cuisson. En évitant l'accumulation d'humidité dans la chambre de cuisson, il garantit le résultat gastronomique. Régulation de la température de cuisson four: de 100°C à 300°C. Six modes de fonctionnement, trois en mode statique et trois en mode ventilé (résistance inférieure, résistance supérieure, résistance inférieure et supérieure simultanément).

Alimentation	électricité	*Installation produit*	avec soubassement

Caractéristiques fonctionnelles

- Soubassement placard four électrique JOLLY-E positionnable sous les éléments tops.
- Four électrique à air pulsé de 7,9 kW.
- Régulation de la température de cuisson four: de 100°C à 300°C. Six modes de fonctionnement, trois en mode statique et trois en mode ventilé (résistance inférieure, résistance supérieure, résistance inférieure et supérieure simultanément).
- CLIMA-PRO: système d'expulsion tangentielle forcée des vapeurs de cuisson. En évitant l'accumulation d'humidité dans la chambre de cuisson, il garantit le résultat gastronomique.
- Ventilation du four: 1 ventilateur radial réduit les temps de moitié et augmente la productivité par rapport à la version statique.
- Appareil pré-équipé pour installation sur pieds.
- Le four ne peut pas être installé sous les produits suivants: vitrocéramique à induction, friteuses électriques, bainmarie, grillades barreaudées électriques, flexiplate.

Caractéristiques de fabrication

- Élément pré-équipé pour recevoir des éléments top.
- Structure avec dessus, côtés, porte et tableau de bord en acier inoxydable AISI 304 avec finition Scotch Brite; fond et dos en acier inoxydable.
- Enceinte de cuisson du four en acier inoxydable AISI 430, épaisseur 10/10, finition brillante. Dimensions (L x P x H) 53 x 41 x 31 cm. Isolation par panneau en fibre céramique haute densité. Porte du four en acier inoxydable AISI 304 satiné, porte intérieure en acier inoxydable AISI 441, isolée avec de la laine de verre haute densité. Poignée en aluminium chromé pleine largeur. Charnières haute résistance. Joint en caoutchouc silicone sur la face du four pour assurer une fermeture parfaite.
- Fond du four démontable en fer émaillé.
- Poignées ergonomiques en métal avec protection en caoutchouc contre les infiltrations d'eau.
- Pieds d'appui au sol en acier inox AISI 304 réglables, equippés de semelle inrayable en plastique isolante. Les pieds sont fournis à une hauteur fixe de 15 cm. Extension de pied 5 cm (hauteur minimum / hauteur maximum: 87,5 / 92,5 cm hauteur du top inlcue).
- Composants fonctionnels accessibles par le front.

Dotations de sécurité et certifications

- Thermostat de sécurité surchauffe avec voyant d'intervention.
- Certifications CE référantes à toutes les directives et règlements en vigueur.
- Homologation à la norme européenne EN 1672-2 Conception Hygiénique.
- Degré de protection IPX4.

Equipement de série

- Le four est livré avec 1 grille chromée GN 1/1.

Options et Accessoires

1S1FBEV

· Roulettes.

Données techniques

Branchement électrique	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	*Poids net*	88 kg
Poids brut	103 kg	*Puissance électrique*	7,9 kW
Dimensions	80x72x65 cm	*Emballage*	82x84x86 cm