

VANO BASE FORNO ELETTRICO VENTILATO

JOLLY-E Forno elettrico autoportante per il sostegno di elementi "top", realizzato in acciaio inox. Camera di cottura in acciaio inox AISI 430, guide porta-teglie smontabili a 6 livelli, capacità GN 1/1, in dotazione 1 griglia GN 1/1. Ventilazione tramite ventola radiale. CLIMA-PRO: sistema di espulsione tangenziale forzata dei vapori di cottura. Evitando l'accumulo di umidità in camera di cottura, garantisce il risultato gastronomico. Temperature forno: da 100°C a 300°C. Sei modalità di funzionamento, tre in modalità statica e tre in modalità ventilata (resistenza inferiore, resistenza superiore, resistenza inferiore e superiore contemporaneamente).



Alimentazione

Elettricità

Installazione prodotto

con vano integrato

Caratteristiche funzionali

- Forno elettrico JOLLY-E autoportante per il sostegno di elementi "top".
- Forno elettrico ventilato da 7,9 kW.
- Temperature di cottura del forno: da 100°C a 300°C. Sei modalità di funzionamento: tre in modalità statica e tre in modalità ventilata (resistenza inferiore, resistenza superiore, resistenza inferiore e superiore contemporaneamente).
- CLIMA-PRO: sistema di espulsione tangenziale forzata dei vapori di cottura. Evitando l'accumulo di umidità in camera di cottura, garantisce il risultato gastronomico.
- Ventilazione forno: 1 ventola radiale dimezza i tempi e aumenta le produttività rispetto alla versione statica.
- Apparecchio predisposto per installazione a terra su piedi.
- Il forno non può essere installato sotto ai seguenti prodotti: vetroceramica ad induzione, friggitorici elettriche, bagnomaria, griglie elettriche, flexiplat.

Caratteristiche costruttive

- Elemento predisposto per accogliere elementi top.
- Struttura con parte superiore, fianchi, porta e cruscotto in acciaio inox AISI 304 con finitura Scotch Brite; fondo e retro in acciaio inox.
- Camera di cottura del forno in acciaio inox AISI 430 spessore 10/10, finitura lucida. Dimensioni (L x P x H) 53 x 41 x 31 cm. Coibentazione tramite pannello in fibra ceramica ad elevata densità. Porta forno in acciaio inox AISI 304 satinato, controporta in acciaio inox AISI 441, coibentata con lana di vetro ad elevata densità. Maniglia in alluminio cromato a tutta larghezza. Cerniere Heavy Duty. Guarnizione in gomma siliconica sulla facciata del forno per garantire una perfetta chiusura.
- Fondo del forno in ferro smaltato, smontabile.
- Manopole ergonomiche in metallo, con protezione in gomma contro le infiltrazioni di acqua.
- Piedi di appoggio a pavimento, regolabili, in acciaio inox AISI 304, suola antigraffio in materiale isolante plastico. I piedi vengono forniti ad una altezza fissa di 15 cm. Estensione del piede 5 cm (altezza minima / altezza massima: 87,5/92,5 cm compresa di top).
- Accessibilità ad ogni componente funzionale frontalmente.

Dotazioni di sicurezza e certificazioni

- Termostato di sicurezza surriscaldamento con spia di intervento.
- Approvazioni CE con riferimento a tutte le direttive e norme vigenti.
- Omologazione norma europea EN 1672-2 Disegno igienico.
- Grado di protezione IPX4.

Dotazioni di serie

- In dotazione al forno 1 griglia cromata GN 1/1.

Optional e Accessori

- Ruote.

1S1FBEV



Dati tecnici

<i>Voltaggio</i>	400V 3N ~ 50 ÷60 Hz	<i>Peso netto</i>	88 kg
<i>Peso lordo</i>	103 kg	<i>Potenza elettrica</i>	7,9 kW
<i>Dimensioni</i>	80x72x65 cm	<i>Imballo</i>	82x84x86 cm

VANO BASE FORNO ELETTRICO VENTILATO
Icon7000 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