

Forni a convezione forzata ECO FAN 6 GN 1/1



- La gamma è composta da 2 modelli, 1 a gas ed 1 elettrico.
- Costruiti in acciaio inox AISI 304 per i rivestimenti esterni e acciaio inox ad alta resistenza termica per le camere di cottura.
- Funzionamento basato sull'esclusivo sistema di circolazione forzata dell'aria calda all'interno della camera di cottura. ECO-FAN, una gamma di forni arricchiti dalla presenza dell'umidificatore con 5 livelli disponibili di umidificazione, che consente di ottenere una cottura omogenea senza che le pietanze si seccino. Ideali per una cucina di tipo tradizionale sono soprattutto indicati per arrostitire, gratinare e grigliare ma anche rigenerare
- Diffusori laterali interni, passo 60 mm asportabili (di serie) con guide antiribaltamento per griglie e recipienti GN 1/1. Porta con maniglia atermica e cristallo temperato.
- Sistema di ventilazione con il ventilatore posizionato posteriormente, le cavità "canali d'aria" trapezoidali ed i diffusori d'aria laterali (con funzioni anche di supporto teglie e bacinelle) assicurano la corretta velocità di circolazione, un elevato potere di penetrazione e l'uniformità di distribuzione del calore consentendo di ottenere significativi risparmi di energia.
- Camera di cottura con sfianto a farfalla per la regolazione dell'umidità interna. Illuminazione laterale (di serie) per una totale visibilità dei cibi nelle teglie.
- Interruttore generale per la selezione delle funzioni di cottura con cui è possibile scegliere il ciclo di cottura a convezione senza umidificazione, il ciclo di cottura a convezione con 5 livelli disponibili di umidificazione ed il raffreddamento rapido della camera di cottura, per un veloce abbassamento della temperatura all'interno della cella. Termostato da 30 a 300 °C.
- La sonda termostatica, disponibile come accessorio su richiesta, che permette di controllare l'esatta cottura al "cuore" del prodotto atta a semplificare tutte le operazioni dello chef. Timer elettromeccanico da 1' a 120', posizione di funzionamento continuo e avvisatore acustico fine ciclo cottura.
- Un basso impatto ambientale è garantito dall'elevato livello di riciclabilità dei materiali (fino all'85%) e dell'imballo che è riciclabile al 100%.
- Sportello con morsetteria per allacciamenti elettrici, collegamenti acqua e gas.
- **MODELLO A GAS**
Gruppo riscaldante a gas di tipo diretto ottenuto mediante bruciatori a fiamma stabilizzata. Valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione mediante dispositivo piezoelettrico. Termostato supplementare di sicurezza collegato al funzionamento del gruppo convettore.
- **MODELLO ELETTRICO**
Gruppo riscaldante con resistenze corazzate inox disposte attorno al ventilatore per ottenere il massimo rendimento termico.
- Omologazione CE dagli enti di approvazione VDE per i modelli elettrici e DVGW per i modelli a gas.

Forni a convezione forzata ECO FAN 6 GN 1/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m ³
697300	EF0611G	Capacità 6 GN 1/1, gas	860x746x701	92.1	0.45
697305	EF0611E	Capacità 6 GN 1/1, elettrico	860x746x633	79.5	0.41

Accessori a richiesta

Codice	697300	697305
1 griglia gn 1/1 per 8 polli (1.2kg)	922266	922266
2 cestelli fritto per forni	922239	922239
2 griglie gn 1/1 in acciaio aisi 304	921101	921101
2 griglie gn 1/1 per polli-8 per griglia	922036	922036
2 griglie per supporto bacinelle gn 1/2	921106	921106
Addolcitore acqua automatico per forni	921305	921305
Doccia laterale esterna	922171	922171
Filtro acqua per forni	922186	922186
Filtro grassi per forno da 6 1/1	922177	922177
Guide griglie per supporto forno 6 1/1	922105	922105
Kit doccia a scomparsa	922170	922170
Kit guide per bacinella di scarico gn1/1	921713	921713
Kit piedi per forni 6&10 gn1/1-10 gn2/1	922127	
Kit spillone per forni 6-10 1/1	921702	921702
Piastra rigata gn1/1 per forni	922215	922215
Sanitizzatore resine x addolcitore acqua	921306	921306
Supporto forno 6 1/1	922101	922101

Forni a convezione forzata ECO FAN 6 GN 1/1

DATI TECNICI

Codice	697300	697305
Alimentazione	Gas	Elettrica
Tipologia di griglie	1/1 Gastronorm	1/1 Gastronorm
Capacità griglie	6	6
Cicli di cottura - °C		
aria-convezione	300	300
Dimensioni interne - mm		
lunghezza	560	560

Forni a convezione forzata ECO FAN 6 GN 1/1

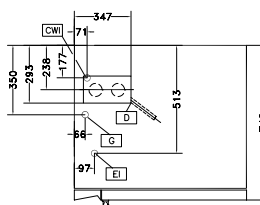
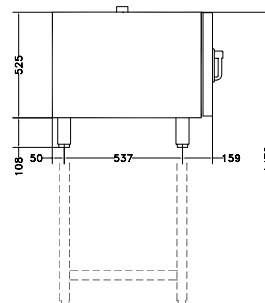
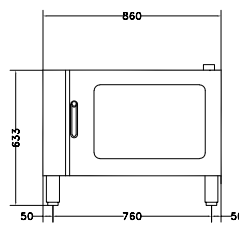
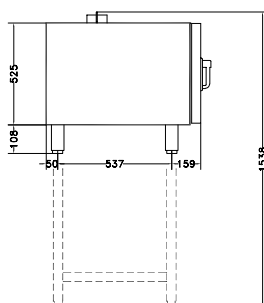
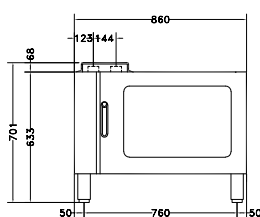
DATI TECNICI

Codice	697300	697305
profondità	370	370
Capacità in teglie h 65 mm	6, 1/1 Gastronorm	6, 1/1 Gastronorm
Capacità in teglie h 40 mm	6, 1/1 Gastronorm	6, 1/1 Gastronorm
Potenza - kW		
totale potenza gas	8.5	
Consumo acqua Max - lt/h	4.2	4.2
Consumo acqua Min - lt/h	0.7	0.7
Potenza - kW		
ausiliari	0.35	0.2
installata-elettrica	0.35	7.7
Livello rumorosità - dBA	54	53
Tensione di alimentazione	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50

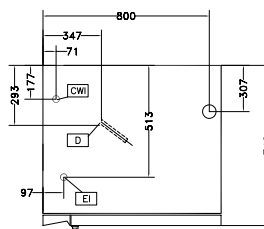
Schemi di installazione

697300

697305



ITC-S22036



ITC-S22041

Codice	697300	697305
CWI - Attacco acqua fredda	3/4"	3/4"
D - Scarico acqua	25mm	25mm
EI - Ingresso cavo elettrico	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50
G - Attacco gas	1/2"	

