

# Forni a convezione forzata ECO FAN 20 GN 2/1



697309

- La gamma è composta da 2 modelli a gas ed elettrici.
- Costruiti in acciaio inossidabile 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.
- Cruscotto a corpo unico sagomato, per assicurare ai comandi la massima protezione contro gli urti accidentali.
- Porta con maniglia atermica e doppio cristallo per una maggiore sicurezza dell'operatore contro eventuali scottature.
- Angoli cella arrotondati, giunzioni senza "fughe" e scarico integrato.
- Diffusori laterali interni, passo 60 mm, asportabili (di serie) con guide antiribaltamento per griglie e recipienti GN 2/1.
- 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.
- Illuminazione laterale per una totale visibilità dei cibi nelle teglie.
- Camera di cottura con sfiato a farfalla per la regolazione dell'umidità interna.
- 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 infine 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.
- Termometro per il controllo della temperatura interna.
- 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 morsettiera per allacciamenti elettrici, collegamenti acqua e gas.
- **MODELLI A GAS:** gruppo riscaldante a gas di tipo diretto ottenuto mediante bruciatori a fiamma stabilizzata. Valvola di sicurezza a termocoppia e accensione elettrica. Termostato supplementare di sicurezza collegato al funzionamento del gruppo convettore.
- **MODELLI ELETTRICI:** gruppo riscaldante con resistenze corazzate inossidabili a basso carico, 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 20 GN 2/1

Codice	Modello	Descrizione	Misure mm	kg	m <sup>3</sup>
697304	EF2021G	Capacità 20 GN 2/1 oppure 40 GN 1/1, gas	890x1215x1700	311.8	1.84
697309	EF2021E	Capacità 20 GN 2/1 oppure 40 GN 1/1, elettrico	890x1215x1700	271.4	1.84

## Accessori in dotazione

Codice	697304	697309
Struttura teglie p.60mm 20 gn2/1	1	1

## Accessori a richiesta

Codice	697304	697309
2 cestelli fritto per forni	922239	922239
2 filtri grassi per forno da 20 1/1 e2/1		922179
2 griglie gn 2/1 in acciaio aisi 304	922175	922175
Addolcitore acqua automatico per forni	921305	921305
Base stazionamento struttura 20 gn2/1	922142	922142
Carrello per strut.teglie 20 gn2/1	922134	922134
Convogliatore fumi forno gas gn 2/1	921712	
Doccia laterale esterna	922171	922171
Filtro grassi forni gas 10 e 20 1/1-2/1	921700	
Kit spillone per forni 20 1/1-2/1	921704	921704
Piastra rigata gn1/1 per forni	922215	922215
Sanitizzatore resine x addolcitore acqua	921306	921306
Struttura teglie p.60mm 20 gn2/1	922204	922204
Struttura teglie p.80mm 20 gn2/1	922206	922206
Supporto per teglia pasticceria	922173	922173

## Forni a convezione forzata ECO FAN 20 GN 2/1

### DATI TECNICI

Codice	697304	697309
Alimentazione	Gas	Elettrica
Numero/Tipo di griglie	20	20
Dimensioni esterne - mm		

Forni a convezione forzata ECO FAN 20 GN 2/1

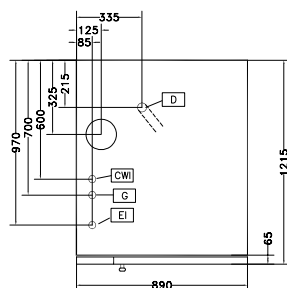
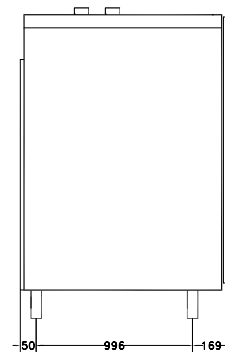
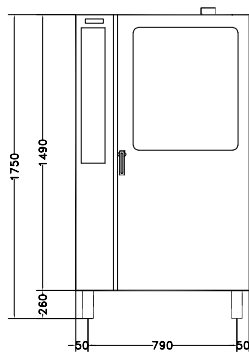
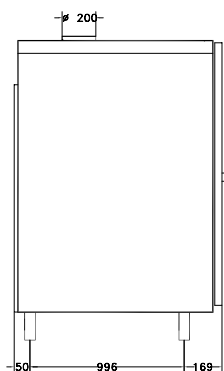
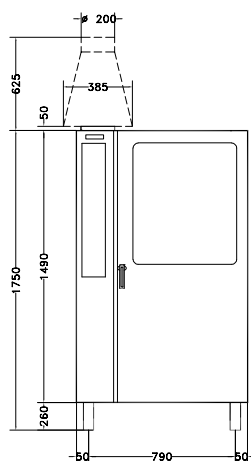
DATI TECNICI

Codice	697304	697309
lxpxh	890, 1215, 1700	890, 1215, 1700
Capacità in teglie h 65 mm	20, 2/1 Gastronom	20, 2/1 Gastronom
Capacità in teglie h 40 mm	20, 2/1 Gastronom	20, 2/1 Gastronom
Potenza - kW		
totale potenza gas	50	
Consumo acqua Max - lt/h	10	10
Potenza - kW		
ausiliari	1	1
installata-elettrica	1	48.9
Tensione di alimentazione	220/230 V, 1N, 50	400 V, 3N, 50

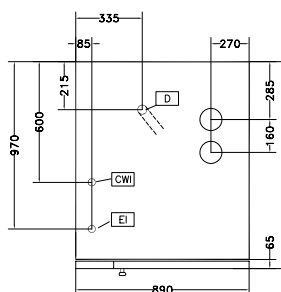
Schemi di installazione

697304

697309



ITC-0314020A



ITC-0314040A

Codice	697304	697309
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"	

