

FORNO ELETTRICO VENTILATO
ELECTRIC FAN OVEN



DESCRIZIONE
DESCRIPTION

Forno in acciaio inox multifunzione ventilato GN 1/1 (56x36x24h), pu contenere fino a un massimo di 8 teglie (GN1/2). Il calore non pi soltanto statico, vale a dire senza movimento dell'aria, ma l'applicazione di ventole che creano una circolazione forzata d'aria, ha abbassato sia i tempi che le temperature di cottura. Altre innovazioni sono state create nella trasmissione del calore, una volta proveniente solo dal basso. Laggiunta di altre fonti dirraggiamento, infatti, situate nel soffitto e sulla parte posteriore del vano, com per i forni Officine Gullo, consentono una distribuzione omogenea del calore, riducendo i tempi di cottura di circa il 15%. Su richiesta vasto assortimento di accessori e teglie professionali Gastronorm.

Stainless steel multifunction and convection oven GN 1/1 (camera 56x36x34h) have a maximum capacity of 8 baking tins (GN1/2). Are equipped with fans that make air circulate around the food, allowing it to cook in less time and at a lower temperature than in a conventional oven. Officine Gullo convection ovens feature heat sources at the top and back of the oven as well, ensuring homogeneous distribution of heat. Compared with conventional ovens, cooking time decreases by about 15%. On request a wide choice of accessories and professional Gastronorm trays tins.

CARATTERISTICHE
FEATURES

Costruzione Construction

Realizzato in acciaio inox CrNi 18/10 AISI 304, con piano di spessore 2 mm, satinatura superficiale Scotch-Brite. Manopole con grado di protezione all'IPX5. Piani in vetroceramica con piastre di cottura radianti e spie di segnalazione del calore residuo.

Fabricated using CrNi 18/10 AISI 304 grade Stainless Steel Scotch-Brite, incorporating 2mm thick worktop, rounded edges, rear splash back.

Pulizia Cleaning

Tutte le superfici in acciaio spazzolato devono essere pulite con sgrassanti o prodotti specifici per l'acciaio e, laddove necessario, con l'ausilio di lana d'acciaio extrafine o carta vetrata extrasottile.

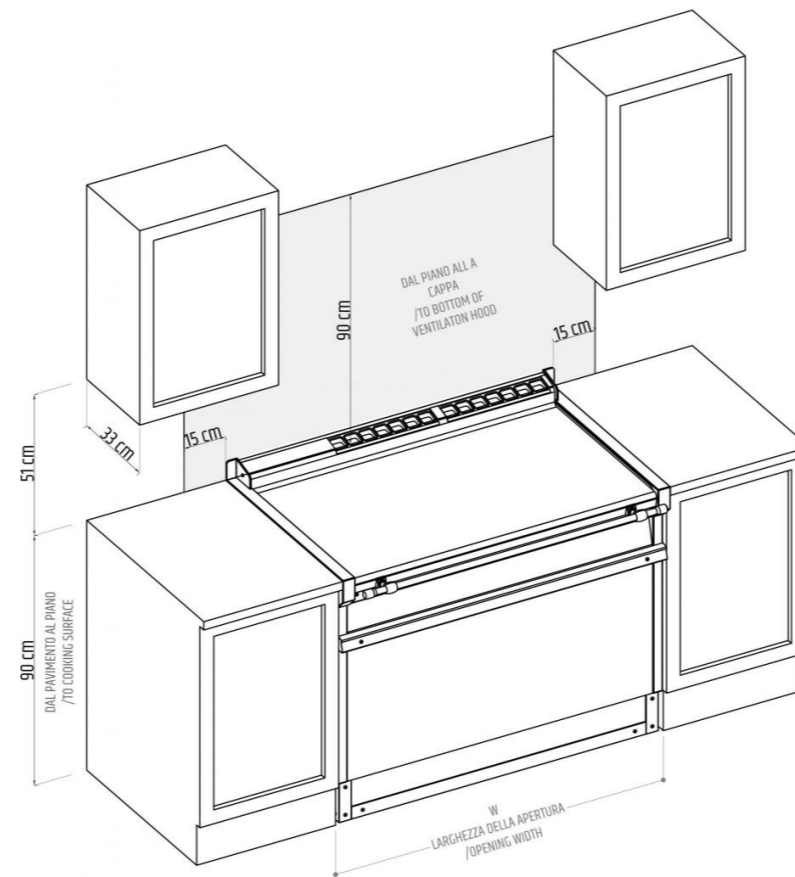
All the brushed steel surfaces should be cleaned using degreasing products or products specifically designed to be used on steel and, where necessary, extra-fine steel wool.

PRECAUZIONI DI MONTAGGIO
PLANNING NOTES

In caso di mobile in legno posizionato a lato dellelemento, il mobile deve essere montato su piedini per garantire una corretta ventilazione della macchina.

(i) If the range is installed between wood cabinet, those must be on legs so that the proper ventilation and air flow is available to the range. (ii) Locate the electrical supply flush with the wall or floor and within the area shown in the illustration above. (iii) Can't be used on FES8 o drawers

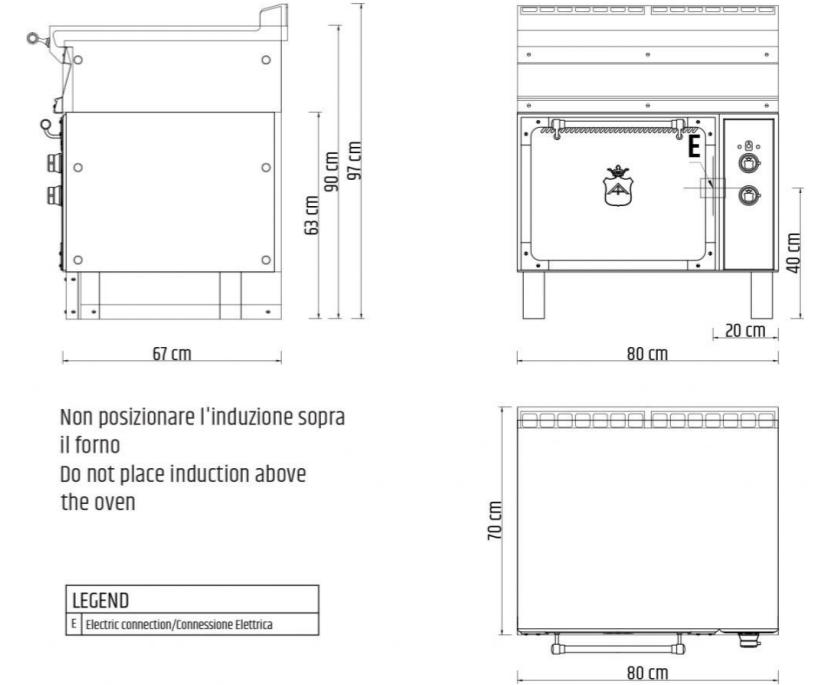
SCHEMA INSTALLAZIONE
INSTALLATION SCHEME



N.B.: Larea evidenziata indica la porzione in cui non devono essere posizionati superfici infiammabili o materiali combustibili.

NOTE: Shaded area above countertop indicates minimum clearance to combustible surfaces, combustible materials cannot be located within this area.

DETTAGLI
DETAILS



Non posizionare l'induzione sopra il forno
Do not place induction above the oven

DATI TECNICI
TECHNICAL INFO

LARGHEZZA - WIDTH	800 mm
PROFONDITÀ - DEPTH	630 mm
ALTEZZA - HEIGHT	570 mm
DATI NOMINALI CONNESSIONE ELETTRICA (W) - ELECTRIC CONNECTION RATING (W)	5320 W
MAXIMUM AMP USAGE	13.3 A
TENSIONE - VOLTAGE (V)	[400V-3N]
FREQUENZA (HZ) - FREQUENCY (HZ)	HZ: 50/60
TIPO DI SPINA - PLUG TYPE	Hard wired no cable supplied. Dedicated circuit required./Nessun cavo fornito in dotazione. Circuito dedicato richiesto.