



Four électrique à convection , 6x 600x400 mm + humidificateur manuel

CPE664-BG

Descriptions

mm (L x P x H)	885 x 815 x 720
kW	7.8
Voltage	400-230/3N 50-60Hz
Poids Brut (kg)	87 kg
Volume (m ³)	0.73 m ³

Détails du produit

- Livré de série 1 grille 600x400 mm
- 2 turbines "autoreverse"
- Enceinte de cuisson: entièrement soudée, étanchéité totale, coins et angles arrondis. Joint sur le contre porte, facilement amovible. Structure porte platine facilement amovible (75 mm) anti-basculante. Déflecteurs facilement démontables. Oura d'évacuation du condensat. - Moteur(s) avec turbine(s) (2800 t/min) "autoreverse" garantissent une diffusion homogène de la chaleur.
- Porte athermique à double vitrages (4 mm), vitre intermédiaire sur charnières, entretien aisé. Poignée ergonomique et athermique, fermeture automatique. Micro-interrupteur pour l'arrêt du ventilateur lors de l'ouverture.
- Chauffage électrique: résistances blindées inoxydables placées derrière les déflecteurs des turbines.

- Panneau de commandes composé d'un sélecteur d'humidification, thermostat de 50°C à 270°C, timer de 1 à 120 min.
- Construction intérieure et extérieure en acier inox AISI 430.

Les +

PLUS:

Four professionnel, grandes prestations (7,9 Kw). Turbines "autorevers" surdimensionnées (2800 t/m). Châssis "renforcé" ultra robuste. Porte double vitrage de 4 mm "haute T° " Fond embouti qui collecte la condensation vers la décharge... Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...

ADVANTAGE :

- Mise à température rapide.
- Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par turbines.
- Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse"...
- Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,...