



# Four électrique



CE

## **CFE 606 CT** - Four électrique à convection forcée 6 niveaux 450 x 400 au pas de 68 mm.

- Habillage inox, structure et moufle intérieur étanche en acier inoxydable.
- Dimensions intérieures : L 450 - P 400 - H 420 mm.
- Parois à bossages.
- Porte à hublot double verre.
- Charnière à droite (à gauche sur demande avec supplément).
- Puissance des éléments chauffants : 4,8 kW.
- Thermostat.
- Voyant de contrôle - Minuterie.
- Livré avec 2 grilles fil, 1 tôle à pâtisserie.
- Alimentation 230 V monophasé, Tri 400 V + N + T.

**CFE 606 CT**

L 650 - P 650 - H 600

## **CES 606** - Etuve pour four CFE 606 CT.

- Livrée seule ou comme support du four CFE 606 CT.
- 8 niveaux au pas de 58 mm.
- Pieds inox avec vérins H : 150 mm.
- Puissance des éléments chauffants : 1,8 kW.
- Thermostat 30/110°.
- Alimentation 230 V monophasé.
- Dimensions intérieures : 450 x 400 mm.
- Charnière à droite
- Inversion du sens d'ouverture de porte (avec supplément).

**CSE 606**

L 650 - P 650 - H 900

## **SF 606** - Support pour four CFE 606 CT.

Réalisé en tube inox rond, diamètre 60 mm, avec pieds réglables en hauteur.  
Peut recevoir en option les échelles support pour 8 grilles.

**SF 606**

L 650 - P 650 - H 900

## **ECH 606** - Echelles pour support.

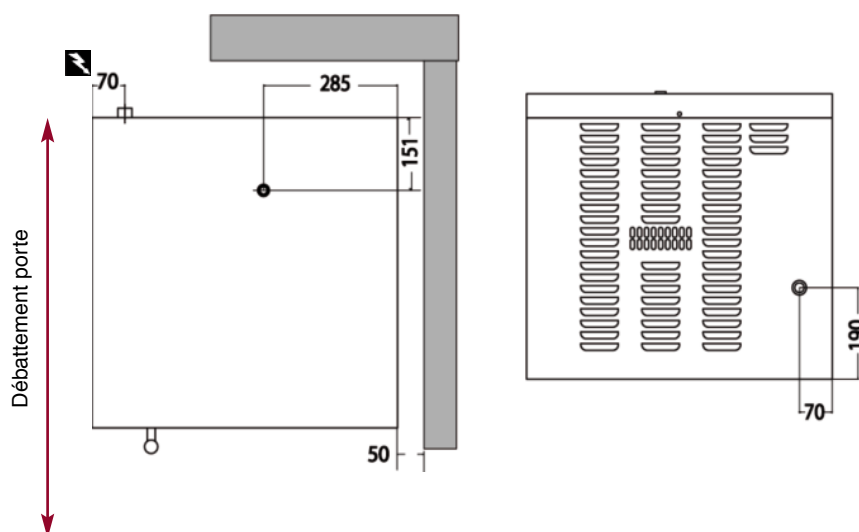
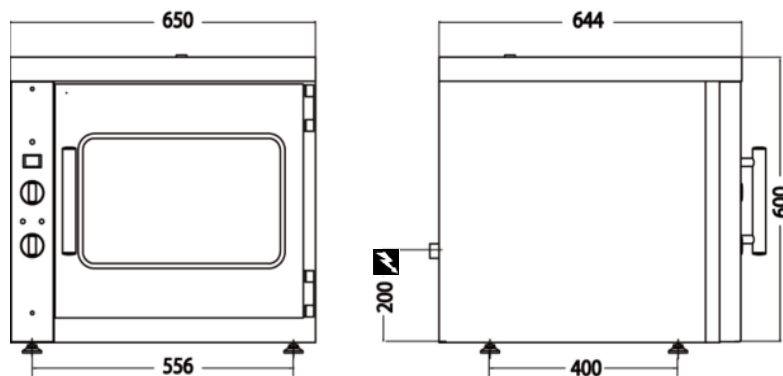
8 niveaux au pas de 65 mm.



**La Cuisson des Chefs.**

# Four électrique à convection forcée

# CFE 606 CT



Raccordement électrique



*Enceinte construite en acier inoxydable à angles rayonnés assurant une très bonne circulation de l'air chaud, une grande régularité des cuissons et un entretien aisé. Mouflé de four étanche.*



*Tableau de commande d'accès aisé et utilisation simplifiée.*



*Commande d'ouverture de porte avec sécurité.*

## Les fours à convection forcée.

Ils deviennent indispensables dès que plusieurs préparations doivent être cuites en même temps sur plusieurs niveaux. La cuisson s'obtient grâce à la circulation d'air chaud produite par une turbine située sur un élément chauffant au contact duquel il se réchauffe. Ce système a de nombreux avantages :

- rapidité de mise à température,
- économie d'énergie (par rapport à un four statique)
- homogénéité de la chaleur produite par la circulation d'air (ce qui permet de cuire de façon régulière sur plusieurs niveaux, en rôtisserie comme en pâtisserie). Pratiques et robustes avec leur porte à hublot double verre, leurs voyants témoins, leur tableau de commande clair permettant une sélection rapide et leur très haute isolation thermique, les fours à convection forcée sont conçus pour faciliter le travail du chef.

## Capacité de production

CFE 606 CT	Thermostat °C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveaux
Fonds de tartelette ø 70	180	120	24	5
Croissants	200	36	12	3
Bouchées à la reine ø 70	200	75	25	3
Quiche ø 70	180	66	22	3
Génoise	170	3	1	3
Poulet 4/4	180	12	4	3
Rosbeef	240	15 kg	5 kg	3
Rôtis de porc ou de veau	180	15 kg	5 kg	3
Tomates farcies	180	45	15	3



**La Cuisson des Chefs.**