



CFE 806 CV

Four électrique convection vapeur.

- Habillage et moufle intérieur en inox 18/10.
- Capacité : 6 bacs GN 1/1 en profondeur 40 mm.
- Porte à hublot et vitre supplémentaire athermique articulée.
- Thermostat 0° C/ 300° C.
- Thermostat de sécurité.
- 6 niveaux Gastronorme 1/1 au pas de 65 mm.
- Production de vapeur à injection directe d'eau.
- Cavité rayonnée.
- Dimensions intérieures : L 550 - P 345 - H 428 mm.
- Puissance totale : 7,3 kW.
- Alimentation 230 V monophasé +T - triphasé 230 V + T triphasé 400 V + N +T.
- Fonction vapeur - air pulsé mixte (vapeur + air pulsé).
- Cuisson vapeur basse température (50 -100 °C).
- Fonction refroidissement rapide de la cavité (réduction du temps entre 2 cycles).
- Mode régénération (remise en température rapide d'assiettes dressées).
- Gouttière de récupération des condensats.
- Refroidissement des condensats d'évacuation.
- Évacuation sur tube Ø : 1"1/2 (40 - 49 mm) extrémité fileté.
- Oura d'évacuation des buées réglable.
- Mise à l'air libre de la vidange.
- Eclairage intérieur.
- Inversion du sens d'ouverture de porte avec supplément (à la commande)

CE

CFE 806 CV

L 800 - P 760 - H 700

Support pour four **SF 806 CV** .

Réalisé en tube inox 18/ 10 , Ø : 60 mm, avec pieds réglables en hauteur.
Peut recevoir en option les échelles pour 7 grilles.

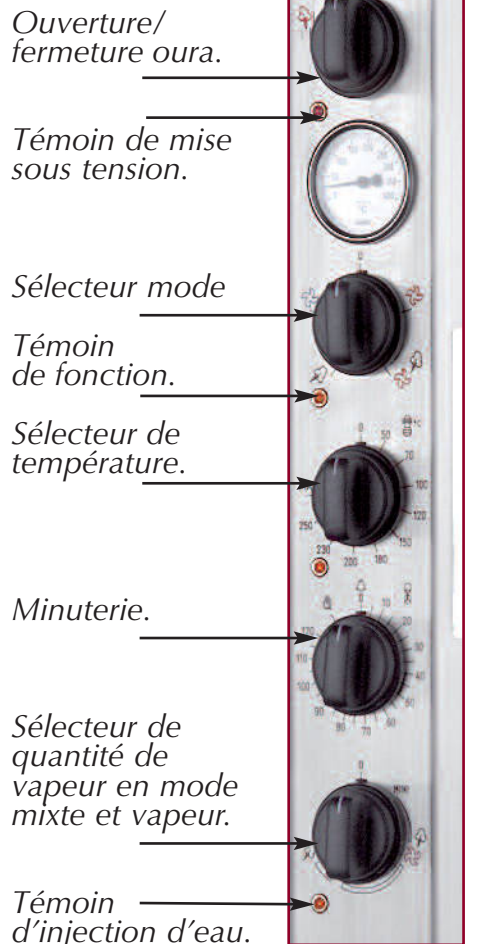
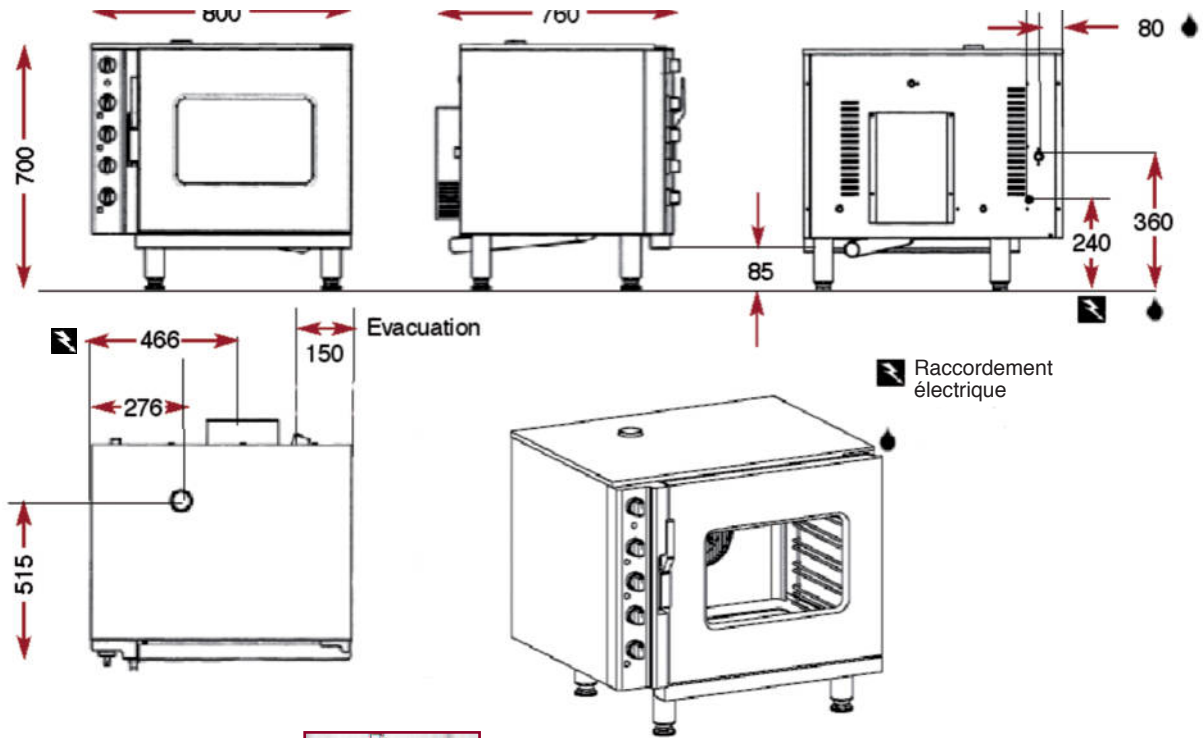
ECH 806 CV

Echelles pour support

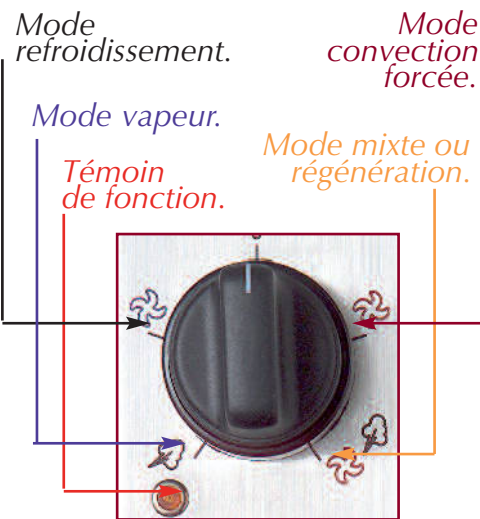
7 niveaux au pas de 80 mm.

Four électrique air pulsé/vapeur

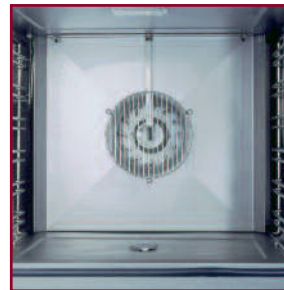
CFE 806 CV



Bandeau de commande.



Sélecteur mode



Cavité rayonnée, échelles amovibles.



La Cuisson des Chefs.