

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**
Four à convection électrique 4x 460x340 mm humidificateur manuel

Caractéristiques techniques

Monophasé 230/1N 50-60Hz

Puissance Electrique en Kw : 3.3

Dimensions L x P X H en mm : 730 x 700 x 575

Poids en KG : 52

Description	Caractéristiques
Four à convection électrique 4x 460x340 mm humidificateur manuel	<div> <div>Puissance (kW)</div> <div>3,3</div> </div>
	<div> <div>Référence constructeur</div> <div>CPE434-D</div> </div>
	<div> <div>Hauteur (mm)</div> <div>610</div> </div>
	<div> <div>Nombre de niveaux</div> <div>4</div> </div>
	<div> <div>Programmation</div> <div>Mécanique</div> </div>
	<div> <div>Système de cuisson</div> <div>humidificateur</div> </div>
	<div> <div>Taille des grilles (en mm)</div> <div>460 x 340</div> </div>
	<div> <div>Températures</div> <div>50° c - 270° c</div> </div>
	<div> <div>Type de branchement</div> <div>Monophasé</div> </div>
	<div> <div>Puissance totale (kW)</div> <div>3,3</div> </div>
	<div> <div>DIRECT USINE</div> <div>Non</div> </div>
	<div> <div>Dimensions extérieures (en mm)</div> <div>730 x 700 x 610</div> </div>
	<div> <div>voltage</div> <div>230/1N 50-60Hz</div> </div>
	<div> <div>Système de lavage intégré</div> <div>Non</div> </div>
	<div> <div>Garantie 1 an pièces, Main d'oeuvre et déplacement incluse</div> </div>

- Livré avec 1 platine et 1 grille 460x340 mm
- 1 turbine "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.
- **AVANTAGE:**
 - Mise à température rapide.
 - Cuisson homogène et rapide, même à basse température grâce à la diffusion de la chaleur par

Restaupro.com

Service Client du Lundi au Vendredi

De 8h30 à 18h30 au **09 72 30 60 80**

Description	Caractéristiques
<p>turbines.</p> <ul style="list-style-type: none">◦ Grâce à l'humidificateur, cuisez sans dessèchement, "autoreverse".◦ Vaste gamme d'accessoires, supports, chambre de pousse,... <p><u>Autres informations</u></p> <p>Monophasé 230/1N 50-60Hz Puissance Electrique en Kw : 3.3 Dimensions L x P X H en mm : 730 x 700 x 575 Poids en KG : 52</p>	