



CFE 706 CT.



Four électrique à convection forcée
6 niveaux Gastronomes 1/1 au pas de 65 mm.

- Habillage, structure et moufle intérieure étanche en inox.
- Dimensions intérieures : L 530 - P 410 - H 420 mm.
- Porte à hublot double verre. Eclairage intérieur.
- Eclairage intérieur.
- Puissance des éléments chauffants : 6 kW.
- Thermostat.
- Alimentation : 230 monophasé ou Tri 400 V + N + T.
400 V sans neutre en option avec supplément.
- Livré avec 1 grille fil, 1 tôle à pâtisserie, 1 tôle perforée.
- Inversion du sens d'ouverture de porte avec supplément.
- Option humidificateur séquentiel.
- Option gril sur voûte, puissance 2850 W.

CFE 706 CT

L 750 - P 725 - H 600

ES 706.



Etuve pour four **CFE 706 CT.**

- Livrée seule ou comme support du four **CFE 706 CT.**
- Pieds inox avec vérins réglables. Hauteur 150 x 175 mm.
- Thermostat 30/110°.
- 8 niveaux au pas de 58 mm.
- Puissance de l'élément chauffant : 1,8 kW.

ES 706

L 750 - P 650 - H 900

SF 706.



Support pour four **CFE 706 CT.**

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

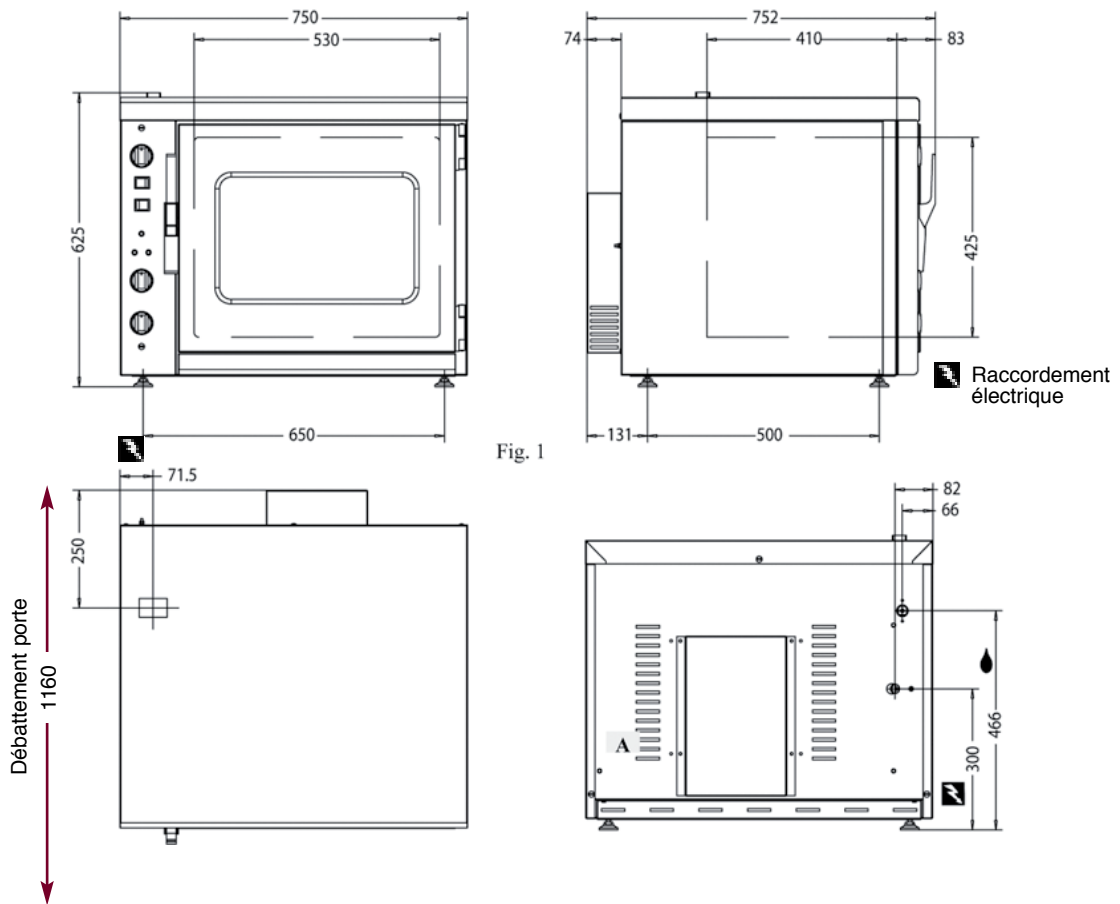
SF 706

L 750 - P 650 - H 900

ECH 700. Echelles pour support

8 niveaux au pas de 65 mm.





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.

CFE 706 CT	Thermostat ° C	Par tournées en kg pièces ou rations	Chargement par niveau	Nombre de niveau
Fonds de tartelette ø 70	180	140	28	5
Croissants	200	45	9	5
Bouchées à la reine ø 70	200	84	28	3
Quiche ø 70	180	100	20	5
Génoise	170	5	1	5
Poulet 4/4	180	15	5	3
Rosbeef	240	24 kg	8 kg	3
Rôtis de porc ou de veau	180	24 kg	8 kg	3
Tomates farcies	180	75	25	3



La Cuisson des Chefs.