



Four à Convection Forcée

AMBASSADE DE BOURGOGNE
Ref CFE706 CT

- Fabrication française
- Commandes électromécaniques
- Simple d'utilisation et robuste

Déclinaison / options : **Etuve four** (+ 1380.00 €)

Déclinaison / options : **Humidificateur** (+ 260.00 €)

Déclinaison / options : **Inversion du sens d'ouverture de la porte** (+ 265.00 €)

Déclinaison / options : **Support four** (+ 490.00 €)

Expedié sous 20 jours

Garantie : 1 an

Livraison Gratuite



Grilles vendues séparément

Support vendu séparément

Ève vendue séparément

2149.00 € HT

INFORMATIONS PRODUIT

Four à Convection Forcée

Ref: CFE706 CT

AMBASSADE DE BOURGOGNE



AMBASSADE
DE BOURGOGNE

Ce four à convection forcée vous offre une montée rapide en température et une homogénéité de cuisson sur l'ensemble des niveaux. Son utilisation simple et intuitive assure la cuisson de tous vos plats. Sa compatibilité avec les bacs GN1/1 et son éclairage intérieur permettent de gagner beaucoup de temps pendant les services. Commutable en 230 V, il s'intégrera parfaitement au sein de votre établissement.

FOUR À CONVECTION FORCÉE GN1/1 AMBASSADE COMMUTABLE 230V

La **cuisson à convection forcée** de ce four distribue l'air chaud uniformément dans le four. **La programmation de vos cuissons se fait facilement** grâce à la clarté de son panneau de commandes.

Compatible avec les bacs GN1/1, il vous permet de cuire de nombreuses préparations simultanément. Vérifiez facilement l'état de cuisson de vos préparations grâce à son **éclairage intérieur**.

UTILISATION INTUITIVE

Sa **régulation électromécanique** simplifie son utilisation. Établissez des temps de cuissons précis grâce à sa minuterie. Un avertisseur sonore se déclenche à la fin de chaque durée indiquée.

Les **angles rayonnés** à l'intérieur du four assurent un entretien aisé et une excellente circulation de l'air chaud.



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Capacité (mm)	GN 1 / 1
Nombre de niveaux	6
Dimensions (mm)	L 750 x P 725 x H 600
Dimensions intérieures (mm)	L 530 x P 410 x H 420
Puissance	6 kW
Température	50 - 300 ° (programme frite jusqu'à 1200 °C)
Mode de cuisson	Convection forcée
Finition	Inox
Alimentation	230 V monophasé ou Triphasé 400 V + N + T
Fabrication	Française
Dotation	1 grille fil - 1 tôle à pâtisserie
Options	Etuve four - Support four - Echelles support - inversion du sens d'ouverture de la porte - 400 V sans neutre - Humidificateur séquentiel - Grill sur voûte
Porte à hublot	Double verre
Thermostat	Oui
Minuterie électrique	Oui
Voyant de contrôle	Oui
Hauteur entre les niveaux	65 mm
Température	Jusqu'à 130 °C - programme frite jusqu'à 200 °C
Poids	69 Kg