



**MOD : CPE434-D**

**Production code : P011201DIA**

**12/2023**

# Scheda tecnica

**Modello:** CPE434-D  
**Codice:** P011201DIA



## Convezione con umidità

Elettrico	Analogico
4 livelli	460x340 mm

## Descrizione:

Forno a convezione, con controllo analogico e camera di cottura in acciaio. Dotato di funzione tempo (con possibilità di impostare la modalità infinito) set temperatura e possibilità di umidificazione indiretta. Perfetto per bar e punti di ristoro che devono cucinare semplici piatti o rigenerare cibi precotti, come anche prodotti di pasticceria e panificazione surgelati.

## Caratteristiche tecniche:

- Struttura esterna e camera di cottura, con bordi arrotondati, in acciaio inox
- Ventola in acciaio inox con autoreverse di serie
- Illuminazione camera di cottura alogena
- Porta ad apertura frontale con doppio vetro, con vetro interno basso emissivo
- Reggigriglia smontabile per una facile pulizia
- Micro interruttore porta per blocco della ventilazione alla sua apertura
- Guarnizione porta ad incastro, removibile
- Maniglia ergonomica tubolare in acciaio inox

## Caratteristiche strutturali:

- Numero motori: 1
- Autoreverse: standard
- Nr. velocità: 1
- Passo [mm]: 70
- Sonda al cuore: n.a.
- Lavaggio automatico: n.a.

## Cottura manuale:

- Cottura a convezione
- Temperatura: da 50° C a 270° C
- Timer di 120' con segnale sonoro e modalità infinito
- Possibilità di umidità indiretta in camera tramite apposito tasto

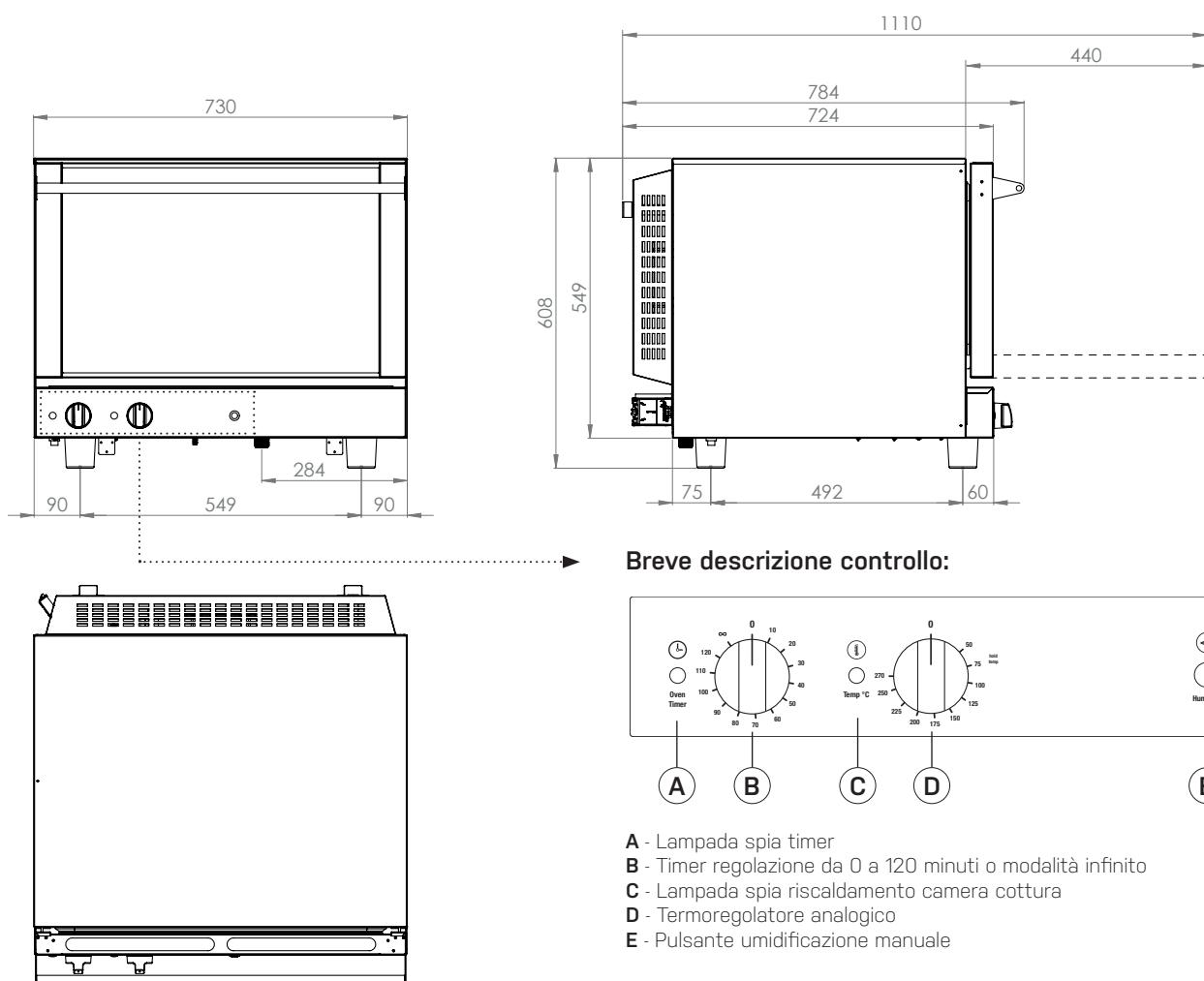
## Dotazioni:

- Q.tà 1 griglia 460x340 mm

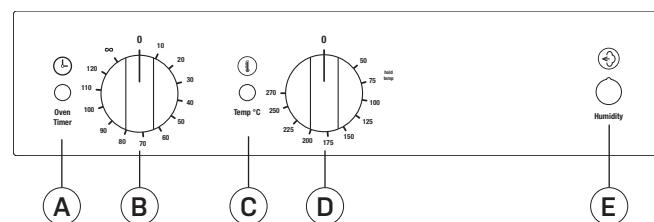
## Accessori:

- Basamento in acciaio inox con ripiano (rif. AB-R61-720)
- Struttura a 8 ripiani per basamento forno (rif. AR-K61-720)
- Lievitatore 8 ripiani (rif. EP-E61-08)
- Teglia in acciaio inox 460x340 mm

## Disegno tecnico:



## Breve descrizione controllo:



- A - Lampada spia timer
- B - Timer regolazione da 0 a 120 minuti o modalità infinito
- C - Lampada spia riscaldamento camera cottura
- D - Termoregolatore analogico
- E - Pulsante umidificazione manuale

## Dimensioni:

Dimensioni forno con maniglia [LxPxH mm]:	<b>730 x 784 x 608</b>
Dimensioni forno senza maniglia [LxPxH mm]:	<b>730 x 724 x 608</b>
Dimensioni camera [LxPxH mm]:	<b>620 x 490 x 330</b>
Peso netto [kg]:	<b>75</b>

## Imballo:

Tipo imballo:	<b>cartone su pallet</b>
Dimensioni imballo [LxPxH mm]:	<b>945 x 845 x 760</b>
Volume [m³]:	<b>0,61</b>
Peso lordo [kg]:	<b>80</b>

## Alimentazione elettrica:

Max potenza elettrica [kW]:	<b>3,3</b>
Max potenza assorbita [A]:	<b>14,3</b>
Alimentazione elettrica [V]:	<b>230V 1PH+N</b>
Frequenza [Hz]:	<b>50/60</b>
Requisito cavo potenza:	<b>cavo c/spina schuko 3x1,5mm<sup>2</sup></b>

## Connessione idrica e specifiche acqua:

Ingresso acqua potabile [ø mm]:	<b>3/4" Gas</b>
Pressione acqua [bar]:	<b>1.5 - 2.5</b>
Durezza acqua:	<b>4 - 12° f = 40 - 120 ppm</b>
Conduttività elettrica [µS/cm]:	<b>≤1000</b>
Concentrazione cloro [mg/l]:	<b>&lt;0,2</b>
Concentrazione ione cloruro [mg/l]:	<b>&lt;150</b>
Scarico acqua [ø mm]:	<b>30</b>

## Requisiti per l'installazione:

Le installazioni devono essere conformi a tutti i sistemi elettrici locali, specie la sezione dei cavi di collegamento elettrico, e ai regolamenti per la ventilazione e l'allacciamento idraulico. Inoltre, la qualità dell'acqua deve rispettare gli standard minimi indicati dal costruttore. Le attrezzature elettriche devono essere installate da personale qualificato.