

**MOD : CPE644-E**

**Production code : P011205DIA**

# Scheda tecnica

**Modello:** CPE644-E

**Codice:** P011205DIA



Convezione con umidità

Elettrico                      Analogico

4 livelli                         600x400

EH-A64-04N

## 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.

Un supporto per tutti i locali di medie dimensioni per semplici cotture ma che richiedono prestazioni di alto livello.

## Caratteristiche tecniche:

- ▶ Struttura esterna e camera di cottura, con bordi arrotondati, in acciaio inox
- ▶ Ventole in acciaio inox con autoreverse di serie
- ▶ Illuminazione camera di cottura alogena
- ▶ Porta ad apertura laterale, incernierata a sinistra
- ▶ Porta con doppio vetro, facilmente apribile per corretta igiene, e 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
- ▶ Bacinella raccogli condensa sotto porta, removibile
- ▶ Maniglia ergonomica
- ▶ Sfiato fisso

## 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

## Caratteristiche strutturali:

- ▶ Numero motori: 2
- ▶ Autoreverse: standard
- ▶ Nr. velocità: 1
- ▶ Passo [mm]: 75
- ▶ Sonda al cuore: n.a.
- ▶ Lavaggio automatico: n.a.

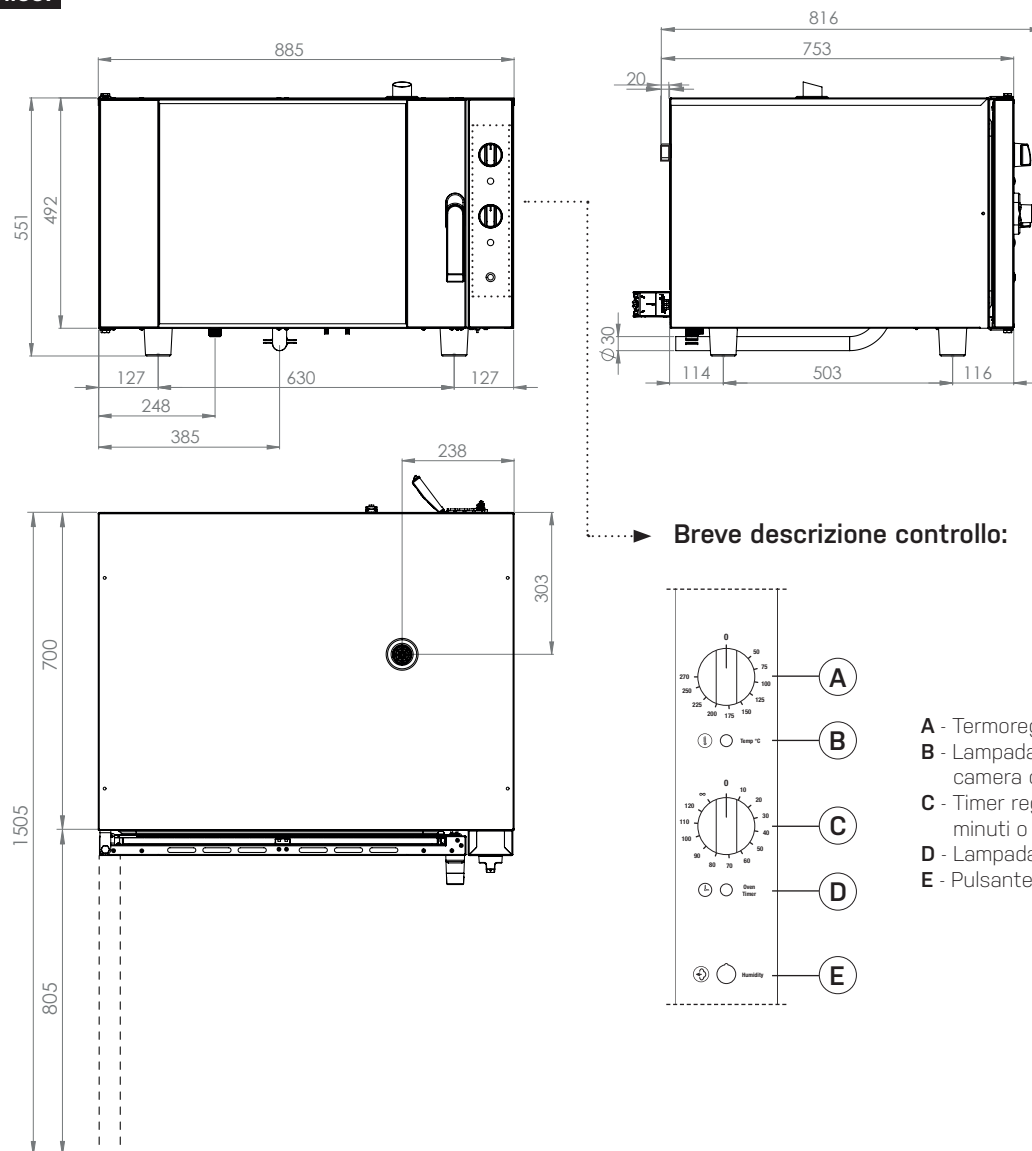
## Dotazioni:

- ▶ Q.tà 1 griglia 600x400

## Accessori:

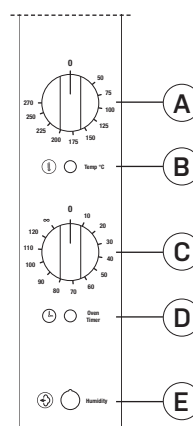
- ▶ Basamento in acciaio inox con ripiano (rif. AB-R61-720)
- ▶ Struttura a 8 ripiani per basamento forno (rif. AR-K61-720)
- ▶ Lievitatore 8 ripiani (rif. EP-E61-08)
- ▶ Teglia in acciaio inox 600x400

## Disegno tecnico:



**EH-A64-04N**

### Breve descrizione controllo:



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

## Dimensioni:

Dimensioni forno con maniglia [LxPxH mm]:	<b>885 x 816 x 551</b>
Dimensioni forno senza maniglia [LxPxH mm]:	<b>885 x 753 x 551</b>
Dimensioni camera [LxPxH mm]:	<b>660 x 510 x 380</b>
Peso netto [kg]:	<b>95</b>

## Imballo:

Tipo imballo:	<b>cartone su pallet</b>
Dimensioni imballo [LxPxH mm]:	<b>945 x 845 x 760</b>
Volume [m <sup>3</sup> ]:	<b>0,61</b>
Peso lordo [kg]:	<b>100</b>

## Alimentazione elettrica:

Max potenza elettrica [kW]:	<b>6,5</b>
Max potenza assorbita [A]:	<b>13,0</b>
Alimentazione elettrica [V]:	<b>400V 3PH+N</b>
Frequenza [Hz]:	<b>50/60</b>
Requisito cavo potenza:	<b>5G 2.5 mm<sup>2</sup> H07RNF</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/lt]:	<b>&lt;0.2</b>
Concentrazione ione cloruro [mg/lt]:	<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.