



CPE 106

Ref. 1101.423.001

Forno convector eléctrico misto, 6 tabuleiros GN1/1

Função Livro de receitas: 234 espaços de memória disponíveis, dos quais 170 já contêm receitas testadas e aprovadas

AutoCookingSystem: Decida qual o cozinhado que pretende e o Convect-Air faz o resto.

CoolPerfect: Modo de arrefecimento rápido automático; vidros triplos.

DuoPerfect: 2 sensores de temperatura com múltiplos pontos.

CleanPanel: Interruptores tácteis num só painel higiénico.

ColorLogicControl: Operação simples, dinâmica e interactiva; controlos rápidos e fiáveis com sensores; monitor com ecrã de texto

Função Learn: Memoriza as suas próprias preparações sem ter que programá-las.

Top 10+: As suas 10 receitas favoritas.

Função SAFE: Nenhum erro operacional.

HighRunner: Os programas mais frequentemente escolhidos; 3 processos de preparação especiais: Regeneração, Roast+Hold, Delta-T.

ClimaPerfect: Controlo automático da humidade através de sensores de ar; ventilador com velocidade inversa; mecanismo de segurança de fecho da porta; mangueira de limpeza extraível.

TurboDrive: Sistema de limpeza de forno completamente automático (opcional).

O Convect-Air Professional também está disponível com tecnologia de queimador assistido por ventilador.

Ligação a água Ø 3/4".

Sugestão: possibilidade de sobrepor fornos - CPE/CPL 106 + CPE/CPL 106 (altura máx. 1500 mm sem base, 1700 mm com base) ou CPE/CPL 110 + CPE/CPL 106 (altura máx. 1750 mm sem base, 1940 mm com base).

Possibilidade de instalação de condensador e extractor de fumos.

Características Técnicas	
Dimensões (LPH)	950x810x725 mm
Potência	9,7 kW
Voltagem	400V/3/50Hz
Capacidade máxima	24 kg
Níveis (tab.)	6 GN1/1 ou 12 GN1/2
Peso com suporte	130 kg