

Cocción a presión

Características generales

CONSTRUCCIÓN

- ▶ Cámara y calentador completamente contruidos con acero inoxidable AISI 316
- ▶ Aislamiento térmico de la cámara y calentador en fibra cerámica
- ▶ Junta en la puerta en silicona alimentaria, resistente al calor y al envejecimiento
- ▶ Paneles porta parrillas extraíbles para facilitar la limpieza
- ▶ Desagüe central de la cámara para facilitar las operaciones de limpieza

- ▶ Patas regulables
- ▶ Cableados y componentes colocados para facilitar cualquier tipo de mantenimiento
- ▶ Cajón que se puede cerrar para recoger la condensación cuando se abre la puerta

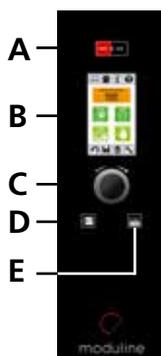
DOTACIONES FUNCIONALES

- ▶ Control electrónico programable con pantalla táctil 4,3"
- ▶ Tono de aviso de final de ciclo
- ▶ Sonda al corazón
- ▶ Temporizador de inicio programado

- ▶ Control presión con presostatos electrónicos
- ▶ Función de precalenamiento y de mantenimiento de presión del calentador
- ▶ Limpieza automática y programable del calentador
- ▶ Gestión electrónica de la potencia del calentador
- ▶ Sistema automático de cierre y apertura de la puerta
- ▶ Sistema automático de disminución de presión en la cámara
- ▶ Temperatura de funcionamiento +50°C / +122 °C (1,2 bar máx.)



CVE 031 E



VERS. E

Control electrónico

A Interruptor general

B Pantalla táctil

C Botón giratorio de configuración y "ENTER" de selección

D Botón de iluminación de la cámara

E Botón "START/STOP"

| Modelo | Versión | Capacidad | Espacio | Dimensiones mm | Peso | Potencia V/50 Hz | Precio (€) |
|-----------|-------------|-----------|---------|----------------|--------|--------------------|------------|
| CVE 031 E | Electrónica | 3 GN 1/1 | 80 mm | 680x870x700h | 110 kg | kW15,5 3N AC 400 V | |

NOTA: Si la dureza del agua es superior a 3°dH, se aconseja usar el sistema de filtrado AWF1100 (consulta accesorios opcionales)