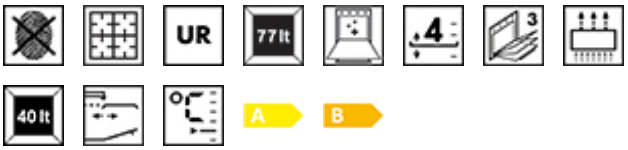
A3-81

Centres de cuisson, 120x60 cm, Classica, Opéra, Inox, Type de plan de cuisson: Gaz, Type de four principal: Chaleur tournante, Type du four secondaire: Statique, A, B



TYPE

Famille: Centres de cuisson • Taille du centre de cuisson: 120x60 cm • Type d'énergie de la table de cuisson: Gaz • Nombre de fours: 2 • Type de plan de cuisson: Gaz • Type du four principal: Chaleur tournante • Type du four secondaire: Statique • Code EAN: 8017709245269

ESTHÉTIQUE

Couleur: Inox • Finition: Satiné • Esthétique: Classica • Design: Professionnel • Série: Opéra • Matériau: Inox • Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux • Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace • Couleur de la table de cuisson: Inox • Poignée: Smeg Classica • Couleur des manettes: Inox • Dosseret: Oui • Type d'afficheur: Tactile • Type de grilles: Fonte • Type de verre: Verre noir Eclipse • Couleur de la poignée: Inox brossé • Manettes de commande: Smeg Classica • Nombre de manettes: 11 • Compartiment de rangement: Tiroir • Tiroir de rangement: Oui

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle: Statique, Chaleur brassée, Chaleur tournante, Chaleur tournante turbo, Eco, Gril moyen, Gril moyen ventilé, Sole ventilée

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 4 • Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité: Statique, Résistance sole, Tournebroche, Tournebroche + gril

OPTIONS DES TABLES DE CUISSON

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

Programmateur/Minuteur: Oui • Signal sonore fin de cuisson: Oui • Température minimum: 50 °C • Température maximum: 250 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

Température minimum: 50 °C • Température maximum: 220 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON

Nombre total de foyers: 6 • Position 1er foyer: Avant gauche • Position 2ème foyer: Arrière gauche • Position 3ème foyer: Avant central • Position 4ème foyer: Arrière central • Position 5ème foyer: Avant droit • Position 6ème foyer: Arrière droit • Position 7ème foyer: Central • Type 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande • Type 2ème foyer: Gaz - Semi rapide • Type 3ème foyer: Gaz - Auxiliaire • Type 4ème foyer: Gaz - Rapide • Type 5ème foyer: Gaz - Auxiliaire • Type 6ème foyer: Gaz - Poissonnière • Type 7ème foyer: Barbecue • Puissance 1er foyer: 4.20 kW • Puissance 2ème foyer: 1.80 kW • Puissance 3ème foyer: 1.00 kW • Puissance 4ème foyer: 3.00 kW • Puissance 5ème foyer: 1.00 kW • Puissance 6ème foyer: 1.90 kW • Puissance 7ème foyer: 1.60 (BBQ) kW • Type de brûleur gaz: Standard • Chapeaux de brûleurs gaz: Emaillés noir mat • Allumage intégré aux manettes: Oui • Thermocouple: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

Volume net de la cavité: 77 l • Capacité brute (litres): 90 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 2 • Type d'éclairage: Incandescence • Puissance de l'éclairage: 25 W • Nombre de turbines: 1 • Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Porte démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Puissance résistance gril: 2800 W • Puissance résistance gril fort: 3850 W • Puissance résistance sole: 1750 W • Puissance résistance voûte: 1050 W • Puissance résistance circulaire: 2500 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

Volume net de la cavité secondaire: 40 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Voûte mobile: Oui • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Incandescence • Puissance de l'éclairage: 25 W • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Porte démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Puissance résistance gril: 1400 W • Puissance résistance gril fort: 2050 W • Puissance résistance sole: 700 W • Puissance résistance voûte: 650 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TROISIÈME FOUR

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A • Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.99 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 0.83 KWh • Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 4.36 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.21 KWh

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: B • Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 3.13 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 0.87 KWh

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Puissance nominale électrique: 6800 W • Tension (V): 220-240 V • Tension (V): 380-415 V • Fréquence (Hz): 50/60 Hz • Longueur du câble d'alimentation (cm): 200 cm

RACCORDEMENT GAZ

Puissance nominale gaz: 12700 W • Type de gaz: G20 Gaz naturel

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Largeur du produit (mm): 1200 mm • Hauteur du produit (mm): 900 mm • Profondeur du produit (mm): 600 mm • Poids brut (kg): 159.000 kg • Poids net (kg): 132.100 kg

PLUS UTILISÉ

ACCESSOIRES INCLUS

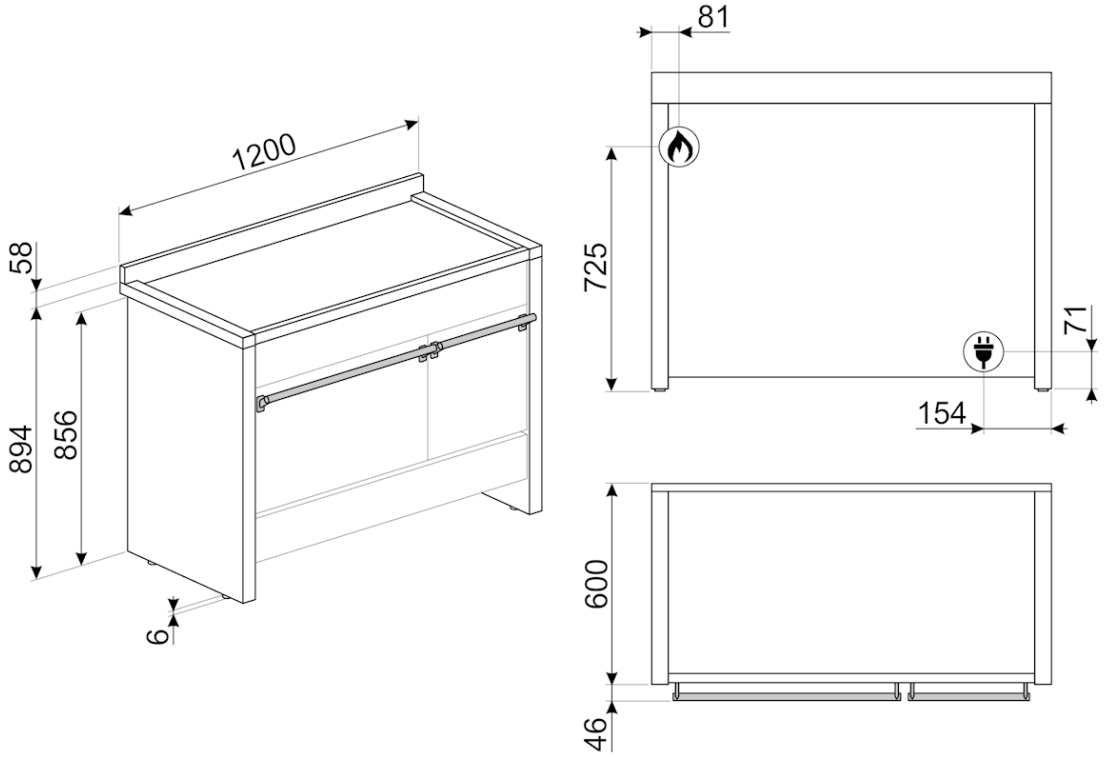
Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

Grille four avec arrêt arrière: 2Lèchefrite maxi four: 2Support en acier pour Wok: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

Grille avec arrêt arrière et latéral: 1Grille intégrée au lèchefrite: 1Lèchefrite maxi four: 1

OPTIONAL

PRTX: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR2: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR9: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPALPZ: Spatule à pizza, Fours, Centres de cuissonBNP608T: Lèchefrite, Fours, Centres de cuissonTPKX: Plaque teppan yaki, Centres de cuissonKIT1A3-8: Crédence, Centres de cuissonKIT2A3-2: Plinthe, Centres de cuissonKIT3-6: Kit de réhausse, Centres de cuisson