

GP61X9

Centres de cuisson, 60x60 cm, Classica, Concerto, Inox, Type de plan de cuisson: Gaz, Type de four principal: Chaleur tournante, A



TYPE

Famille: Centres de cuisson • Taille du centre de cuisson: 60x60 cm • Type d'énergie de la table de cuisson: Gaz • Nombre de fours: 1 • Type de plan de cuisson: Gaz • Type du four principal: Chaleur tournante • Système de nettoyage: Pyrolyse • Code EAN: 8017709181789

ESTHÉTIQUE

Couleur: Inox • Finition: Satiné • Esthétique: Classica • Design: Standard • Série: Concerto • Matériau: Inox • Porte: Plein verre • Finitions du bandeau de commandes: Inox • Couleur de la table de cuisson: Inox • Poignée: Smeg Classica • Couleur des manettes: Inox • Dossieret: Oui • Type d'afficheur: Electronique 5 touches • Type de grilles: Fonte • Type de verre: Stopsol • Couleur de la poignée: Inox brossé • Manettes de commande: Smeg Classica • Nombre de manettes: 6 • Pieds: Gris métal • Compartiment de rangement: Abattant

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle: Statique, Chaleur brassée, Chaleur tournante, Chaleur tournante turbo, Eco, Gril moyen, Gril fort, Gril fort ventilé, Sole ventilée • Fonction de nettoyage: Pyrolyse

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

OPTIONS DES TABLES DE CUISSON

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

Programmeur/Minuteur: Oui • Signal sonore fin de cuisson: Oui • Température minimum: 50 °C • Température maximum: 280 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON

Nombre total de foyers: 4 • Position 1er foyer: Avant gauche • Position 2ème foyer: Arrière gauche • Position 3ème foyer: Arrière droit • Position 4ème foyer: Avant droit • Type 1er foyer: Gaz - Ultra-rapide • Type 2ème foyer: Gaz - Semi rapide • Type 3ème foyer: Gaz - Semi rapide • Type 4ème foyer: Gaz - Auxiliaire • Puissance 1er foyer: 3.50 kW • Puissance 2ème foyer: 1.75 kW • Puissance 3ème foyer: 1.75 kW • Puissance 4ème foyer: 1.00 kW • Type de brûleur gaz: Standard • Chapeaux de brûleurs gaz: Emailés noir mat • Allumage intégré aux manettes: Oui • Thermocouple: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

Volume net de la cavité: 70 l • Capacité brute (litres): 79 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 5 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 2 • Type d'éclairage: Halogène • Puissance de l'éclairage: 40 W • Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Porte démontable: Oui • Porte intérieure plein verre: Oui • Vitre intérieure démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 4 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 3 • Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse: Oui • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui • Type de gril: Electrique • Puissance résistance gril: 1700 W • Puissance résistance gril fort: 2700 W • Puissance résistance sole: 1200 W • Puissance résistance voûte: 1000 W • Puissance résistance circulaire: 2000 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

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: 2.88 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 0.80 kWh • Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.92 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.09 kWh

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Puissance nominale électrique: 3000 W • Tension (V): 220-240 V • Tension (V): 380-415 V • Fréquence (Hz): 50/60 Hz •

Longueur du câble d'alimentation (cm): 120 cm

RACCORDEMENT GAZ

Puissance nominale gaz: 8150 W • Type de gaz: G20 Gaz naturel

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Largeur du produit (mm): 600 mm • Hauteur du produit (mm): 850 mm • Profondeur du produit (mm): 600 mm • Poids brut (kg): 66.700 kg • Poids net (kg): 59.400 kg

PLUS UTILISÉ

ACCESSOIRES INCLUS

Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

Grille intégrée au lèchefrite: 1Grille avec arrêt arrière et latéral: 2Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1Lèchefrite profond 40 mm: 1

OPTIONAL

GTT: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonGTP: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonPRTX: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR2: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPALPZ: Spatule à pizza, Fours, Centres de cuissonBNP608T: Lèchefrite, Fours, Centres de cuissonAIRFRY: Grilles, Fours, Centres de cuissonBBQ: Grilles, Fours, Centres de cuissonBG6090-1: Grille viande, Centres de cuissonPPX6090-1: Plaque teppan yaki, Centres de cuissonKITP60X9: Crédence, Centres de cuissonKITPD: Kit pieds, Centres de cuissonKITPAX: Kit pieds, Centres de cuisson

