

A5-8

SMEG ELITE

Centre de cuisson "Opéra", 150 cm,
inox, double four catalyse, chaleur tournante
Classe énergétique :
B Four de Gauche - A Four de Droite

EAN13: 8017709154844

Plan de cuisson gaz :

7 brûleurs dont :

Arrière gauche extérieur : 1,80 kW

Avant gauche extérieur ultra-rapide : 4,20 kW

Arrière gauche : 3,00 kW

Avant gauche : 1,00 kW

Arrière droit poissonnière : 1,90 kW

Avant droit : 1,00 kW

Extérieur droit ultra-rapide : 4,50 kW

Puissance nominale gaz : 19,00 kW

Barbecue-gril électrique teflon : 1,60 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Four de gauche, électrique multifonction catalyse :



9 fonctions

Horloge électronique avec programmateur début
et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 77 litres, brut 90 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) 305 x 613 x 405 mm

4 niveaux de cuisson

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,10 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,21 kWh

Accessoires :

2 lèche-frites, 2 grilles, **1 tournebroche**, 3 parois catalytiques

Petit four électrique multifonction catalyse





8 fonctions (dont **spécial Pizza**)

Horloge électronique avec programmateur début et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Pierre à pizza

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 55 litres, brut 70 litres

Dimensions nettes de la cavité :
(H x L x P) 290 x 444 x 425 mm

4 niveaux de cuisson

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,83 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,99 kWh

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance nominale électrique 7,70 kW

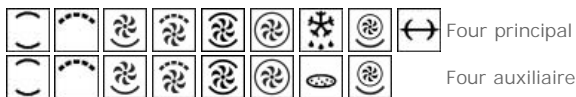
Accessoires :

1 lèche-frite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée,

1 lèche-frite (profondeur 40 mm), 1 grille,

Pierre et palette à pizza

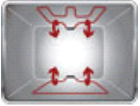
Fonctions



Options

- **KIT1A5-5** - Crédence murale inox
- **KIT3A3-6** - Support inox pour hauteur 95 cm avec roulettes
- **KIT2A5-5** - Plinthe inox
- **KIT5A5-6** - Extension de profondeur plan de cuisson, 70 cm
- **KD150XE** - Hotte murale 150 cm, inox
- **GO120** - Grille viande en fonte pour gril-barbecue
- **GC120** - Grille viande en fonte pour brûleur poissonnière
- **GTA-6** - Kit rails télescopiques, 3 niveaux
- **GT1T-2** - Kit rails télescopiques à sortie totale
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

SMEG France
9, Rue Linus Carl Pauling
CS 80548
76131 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77


Four principal

Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.


Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.


Turbine + Résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)


Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

Four auxiliaire



Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistances gril large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistances gril large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Résistances gril + sole + turbine (cuisson pizza):

Cette fonction combine l'utilisation des résistances du gril fort et de la sole conjointement à la turbine et est idéale pour la cuisson parfaite de la pizza en quelques minutes.



Turbine + Résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
7

Double cavité
type de four: Catalyse
150 cm
inox
classe énergétique BA

