



PRODIGE

Paul Bocuse



- **DEUX FOURS POUR UNE CUISSON ADAPTÉE :**
Four Multifonction pyro (idéal pour cuire les poissons, viandes blanches, pâtisseries, soufflés...)
+ four Convection Naturelle catalyse (idéal pour les viandes rouges, gibiers et toute cuisson à l'ancienne)

- **UNE PLAQUE "COUP DE FEU" QUATRE FONCTIONS DE CUISSON :**

- **large brûleur gaz** de 4500W thermocouplé

+ **support Wok** amovible

+ **gril**

+ **plaque "coup de feu":** pour une cuisson à feu vif (400°C) ou le mijotage(100°C)

RCP 12 IN	Inox	8 016 361 837 607
RCP 12 PN	Noir	8 016 361 837 614

MODELES

Modèles	MF pyro + CN cata
Couleurs	Inox / Noir
Incorporable	x

TABLES

Gauche - puissance - Ø (mm)	ultra rapide 4500 - 85,5
Droite AVG - puissance - Ø (mm)	ultra rapide 3500 - 104
Droite ARG - puissance - Ø (mm)	semi rapide 1450 - 54,5
Droite AVD - puissance - Ø (mm)	semi rapide 1450 - 54,5
Droite ARD - puissance - Ø (mm)	rapide Mijorose 2500 - 83
Allumage des tables	électronique
Thermocouple	oui
Grilles	fonte

FOURS ELECTRIQUES

<u>GAUCHE</u> - type de four	Multifonction
Nombre de fonctions	7
Nettoyage	Pyrolyse
Tournebroche	x
Minuteur	Coupe-circuit 120min
Volume utile	48L
Eclairage	x
Puissance four / gril (W)	2350 / 2110
<u>DROIT</u> - type de four	Convection Naturelle
Nombre de fonctions	3
Nettoyage	Catalyse
Minuteur	Coupe-circuit 120min
Volume utile	50L
Eclairage	x
Puissance four / gril (W)	3000 / 2110

CONSOMMATIONS

Montée à 200°C / Maintien 1h à 200°C	gauche : 0,5kWh / 0,6kWh droit : 0,45kWh / 0,65kWh
Puissance totale : gaz / électrique	13400 / 5350 W
Classe énergétique	C

CARACTERISTIQUES GENERALES

Pieds réglables	5
Couvercle	-
Rangements	2 tiroirs
Poids nu / emballé	128 / 165
Dimensions hors tout (HxLxP)	85 (95 avec dossier) x 117 x 60
Branchements	Mono 230V + T -25A Tri 230V + T - 25A Tri 400V + N + T -16A

