



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 TABLE "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
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 / grill (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 / grill (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	

