

SCB80MFX5

classica

Cuisinière avec couvercle en verre, 80 cm,
inox, thermocouples, chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709088835

Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,75 kW

Avant gauche : 2,30 kW

Central ultra-rapide : 3,50 kW

Arrière droit : 1,75 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 10,30 kW

Grilles et chapeaux de brûleurs émaillés

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel, sachet injecteurs gaz
butane/propane fournis

Cuvette anti-débordement

Four électrique géant multifonction, émail easy-to-clean:



5 fonctions

Programmateur électronique

Thermostat, gril fort, tournebroche

Chaleur tournante

Volume net 80 litres, brut 90 litres

4 niveaux de cuisson

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril : 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 1,39 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,15 kW/h

Puissance nominale électrique : 3,00 kW

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables



Accessoires :

1 lèche-frite

1 grille

1 tournebroche

Fonctions



Options

- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm



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.



Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



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 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 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.

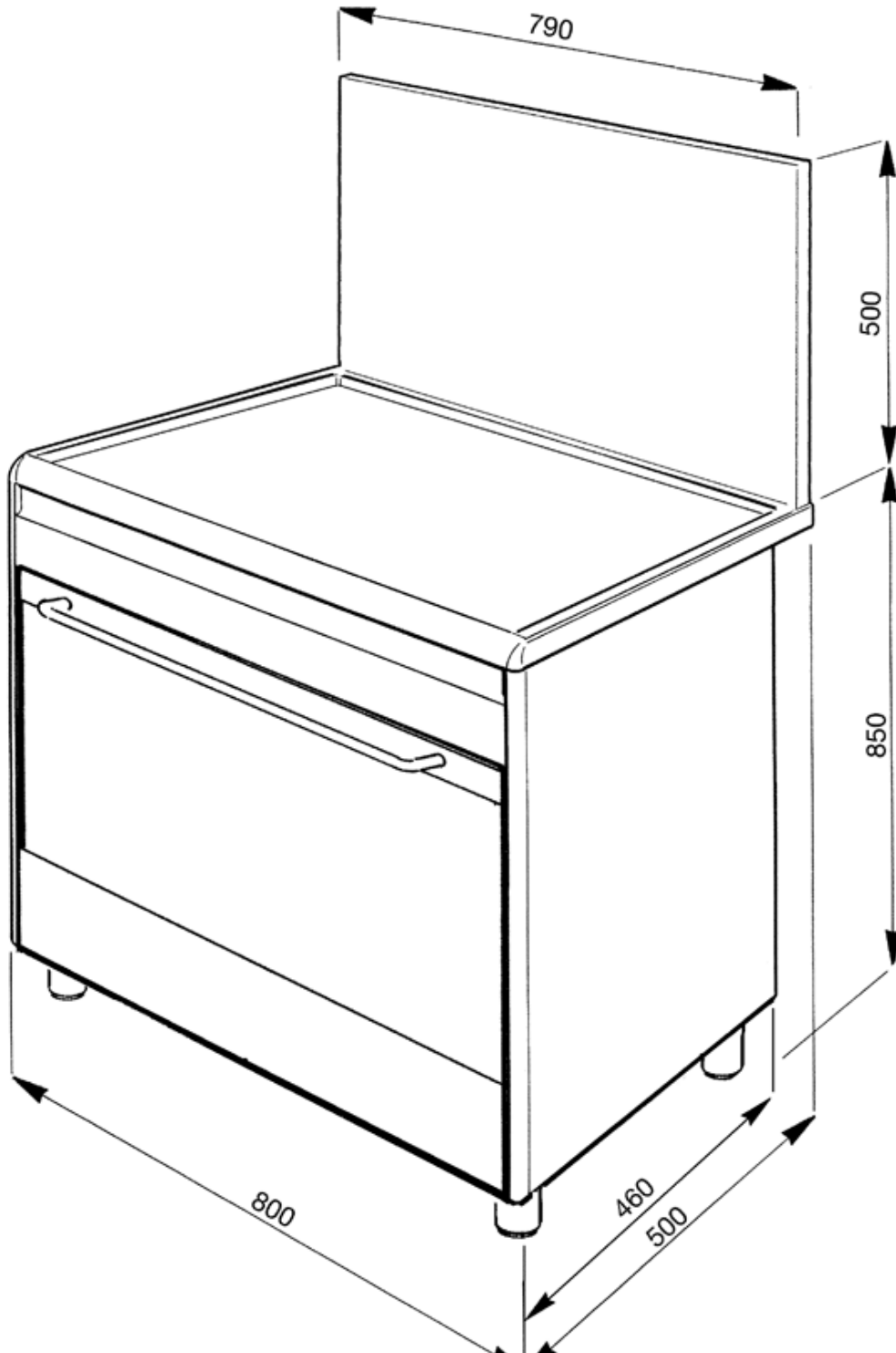
SCB80MFX5

classica

Cuisinière
type de plan: Gaz
5

Mono cavité
80 cm
inox

classe énergétique B





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