

SCB61GVX9

classica

Cuisinière, 60 cm, inox,
tout gaz, thermocouples
Classe énergétique A

EAN13: 8017709164614

Plan de cuisson gaz :

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,80 kW

Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés

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 gaz ventilé, émail easy-to-clean:



Minuteur mécanique

Thermostat réglable de 150° à 260°C

Sécurité thermocouples

Volume net 69 litres, brut 79 litres

5 niveaux de cuisson

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 316 x 444 x 425 mm

Supports latéraux en métal

Porte tempérée triple vitre

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril: 1,80 kW

Consommation d'énergie en convection
forcée: 6,95 MJ / 1,93 kW



Consommation d'énergie en convection naturelle: 6,30 MJ / 1,75 kW

Puissance nominale électrique: 1,90 kW

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

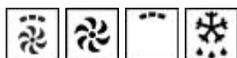
2 grilles

Ventilation forcée de refroidissement

Compartment de rangement abattant

4 pieds réglables

Fonctions



Four principal

Options

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **KIT60X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour hauteur 95 cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte



Four principal



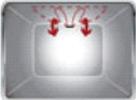
Turbine + Résistances grill central (gril moyen ventile):

Cette fonction permet une action turbine et chaleur du gril moyen pour la cuisson des mets délicats.



Ventola:

selezionando questo simbolo (nei modelli dove è presente) la funzione scongelamento si ottiene lasciando il termostato sulla posizione iniziale di 0°C infatti, questo simbolo dà la possibilità, agendo sul termostato, di attivare contemporaneamente anche la resistenza circolare.



Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



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.



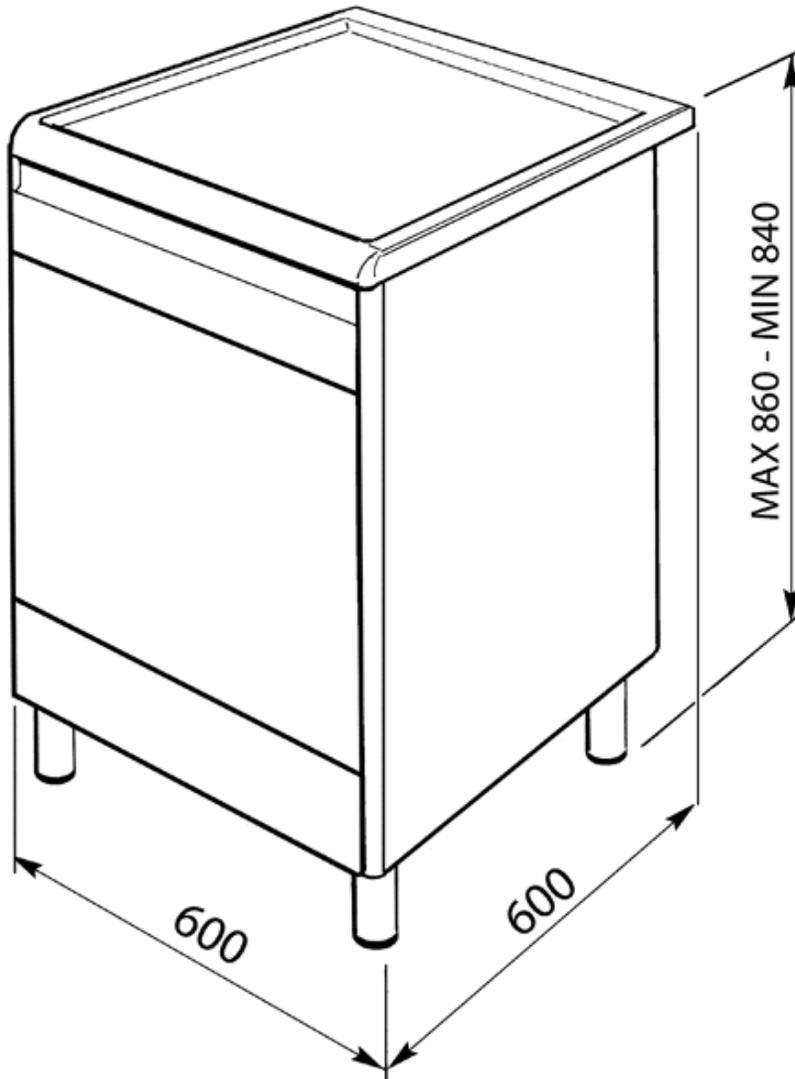
SCB61GVX9

classica

Cuisinière
type de plan: Gaz
4

Mono cavité
type de four: Gaz
60 cm

inox
classe énergétique A



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