

SUK62MX8

classica

Cuisinière, multifonction, 60 cm, inox,
esthétique classica, double four,
chaleur tournante
Classe énergétique A A

EAN13: 8017709144968



Plan de cuisson gaz :

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,80 kW

Avant gauche ultra-rapide: 3,50 kW

Arrière droit: 1,80 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégrée aux manettes

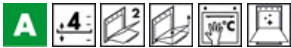
Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Cuvette anti-débordement

Four principal électrique, émail easy to clean:



1 fonction

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 245°C

Chaleur tournante

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 61 litres, brut 70 litres

Supports latéraux en métal

4 niveaux de cuisson

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

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée double vitre

Consommation d'énergie en convection
forcée: 0,79 kW

Ventilation forcée de refroidissement

Four secondaire statique:



4 fonctions

Thermostat réglable de 50° à 245°C

Porte intérieure plein verre démontable

Volume net 36 litres, brut 41 litres

Supports latéraux en métal

3 niveaux de cuisson

Dimensions nettes cavité :
(H x L x P) : 169 x 440 x 443 mm

Voûte mobile

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée double vitre

Puissance gril fort: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection
naturelle: 0,74 kW

Ventilation forcée de refroidissement

Puissance nominale: 5,50 kW

Accessoires:

2 lèchefrites (profondeur 40 mm) avec grille intégrée

2 grilles

Fonctions



Four principal



Four auxiliaire

Options

- **KIT60PX** - Crédence murale inox
- **KIT60X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte



Four principal



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.

Four auxiliaire



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



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 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.



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.



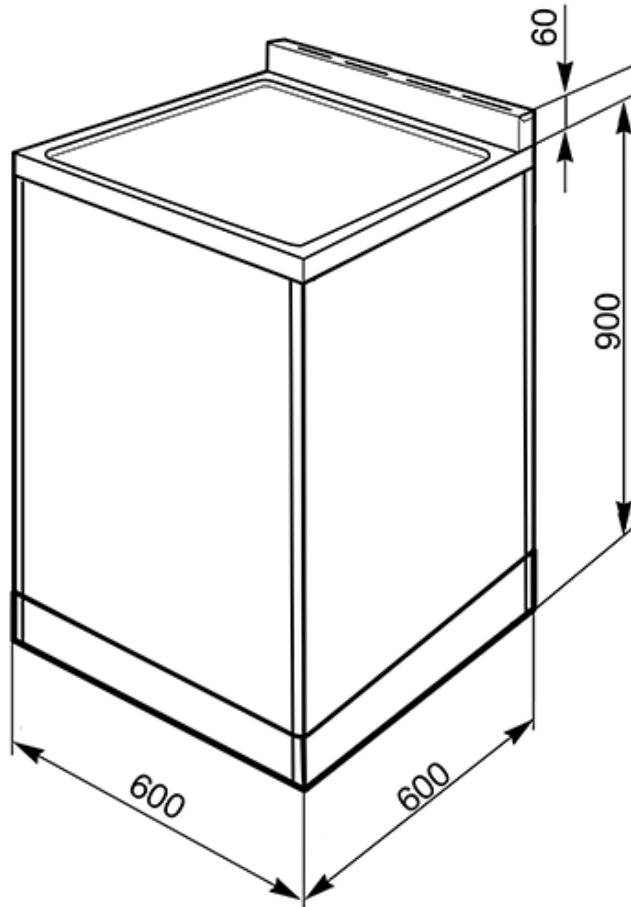
SUK62MX8

classica

Cuisinière
type de plan: Gaz
4

Double cavité
60 cm
inox

classe énergétique AA



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