

Cuisinière**Définition du produit**

Type d'énergie: **Electricité et gaz**

Mode d'installation: **Pose libre**

Largeur en cm: **70**

Matériau du dessus: **Inox**

Couleur du dessus: **Inox**

Type de table: **Gaz**

Nombre de foyers utilisables en même temps: **4**

Mode de cuisson: **Four ventilé**

Mode de nettoyage: **Catalyse**

Programmateur: **Programmateur électronique**

Energie label: **B**

Consommation Convection Nat. (kWh): **.932**

Consommation Convection Forcée. (kW): **0,911**

Consommation en Veille (Wh):

Couleur: **Inox**

Ean code: **3660767575615**

Les Plus produits**✓ Design**

Son esthétique professionnel s'intègre parfaitement dans la cuisine.

✓ Multifonction plus

La performance culinaire à l'état pur grâce à la chaleur tournante (résistance circulaire + air pulsé) associée ou non à la convection naturelle (chaleur combinée).

✓ Nettoyage par catalyse

Toutes les graisses sont automatiquement éliminées pendant la cuisson.

Cuisinière



Les foyers

Couvercle

Couvercle: **sans**

Les foyers

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4
Position du foyer	Arrière Droit	Arrière Gauche	Avant Gauche	Avant Droit
Type d'élément chauffant	Gaz rapide	Gaz semi rapide	Gaz double couronne	Gaz auxiliaire
Dimension de l'élément chauffant en mm	Sans	Sans	Sans	Sans
Puissance maximum de l'élément chauffant en W	3000	1750	3300	1000
Affichage des allures	Circulaire sur bandeau	Circulaire sur bandeau	Circulaire sur commande	Circulaire sur commande
Système d'affichage des allures	Circulaire	Circulaire	Circulaire	Circulaire
Nombre de position(s)				
Type de régulation d'énergie	Robinet à sécu	Robinet à sécu	Robinet à sécu	Robinet à sécu

Les foyers

Nombre de brûleurs gaz: **4**

Nombre de plaques fonte: **0**

Nombre de foyers radiants: **0**

Nombre de foyers halogènes: **0**

Nombre de foyers induction: **0**

Grilles

Nombre de grilles: **2**

Type de grilles support: **Multi-foyers**

Matériaux Grilles: **Fonte**

Couleurs Grilles: **Noir mat**

Sécurités

Verrouillage centralisé: **Non**

Témoin de chaleur résiduelle: **Sans**

Témoin de mise sous tension foyer / position: **Sans**

Cuisinière



Bandeau de commande

Matériau du bandeau: **Inox**
Couleur du bandeau: **Inox**
Localisation des commandes: **Devant cuisinière**
Type de commandes: **Manettes**
Programmateur: **Programmateur électronique**
Type d'allumage: **Intégré par train d étincelles**

Four

Porte

Equipement de la porte: **Ventilée**
Nombre de vitres de la porte: **3**

Cavité

Energie du four: **Electricité**
Matériau de la cavité: **Emailé**
Dimensions de la cavité H x L x P en mm:
327X415X410
Volume de la cavité en l: **56**
Type de gradins: **Fil**
Parois catalytiques amovibles: **Non**

Eclairage

Nombre de bulbs: **2**
Type de lampe: **Lampe Incandescente**
Puissance de la lampe (W): **15**
Position de la lampe: **Haut et gauche**
Commande de l'éclairage: **Sur commutateur four**

Fonctions cuisson du four

Eclairage
Décongelation
Traditionnel
Gril
Chaleur tournante
Gril fort
Gril fort ventile
Sole ventile

Casserolerie

Nombre de grilles: **2**
Type de grilles: **1 Grille Plane**
Nombre de plaques et plats: **1**
Type de plaques et plats: **Plat compact**
Tourne broche: **Oui**

Consommations & Dimensions

Consommations

Temps de préchauffage en min:
Consommation pour atteindre 175/200°C en kWh:
0.56
Consommation pour maintien 1h a 175/200°C
(kWh):

Dimensions

Dimensions du produit nu H x L x P en mm:
900X698X599
Dimensions du produit emballé HxLxP en mm:
1110X760X750
Dimensions de la cavité H x L x P en mm:
327X415X410
Volume de la cavité en l: **56**
Réglage de niveau: **4 pieds**
Hauteur mini maxi en cm: **2**
Poids net en kg: **83**
Poids brut en kg: **97**

Elements chauffants & Branchements

Grill en W: **1800**
Elément de voute en W: **1000**
Moto ventilateur en W: **60**
Elément circulaire en W: **2500**
Elément de sole en W: **1700**

Branchements

Puissance maxi électrique en kW: **2.1**
Tension en V: **220-240**
Fréquence en Hz: **50**
Intensité en A: **10,4**
Longueur du câble électrique en cm:
Puissance maxi gaz en kW: **9.05**
Réglage gaz en sortie d'usine: **Naturel 20 mbar**
Autres gaz possibles: **Butane / Propane**
Injecteurs fournis: **Clé injecteur;Jeu injecteurs but**
Raccordement au gaz suivant la norme EN30: **2 embouts**

Cuisinière



Cavité 2

Energie du four 2: **Electricité**

Mode de cuisson: **Traditionnel / Convec Nat**

Mode de nettoyage de la cavité 2: **Catalyse**

Parois catalytiques amovibles: **Oui**

Programmateur:

Nombre de vitres de la porte: **3**

Type d'ouverture de la porte: **Abattante**

Nombre de lampe: **1**

Équipement de la porte: **Ventilée**

Sécurité de la porte:

Puissance grill simple en W:

Puissance de l'élément de voute en W:

Puissance moto ventilateur en W:

Puissance de l'élément circulaire en W:

Puissance de l'élément de la sole en W:

Puissance du grilloir gaz en W:

Puissance de la sole gaz en W:

Temps de préchauffage en min:

Consommation du préchauffage en kWh: **0.67**

Consommation totale à 175 / 200°C en kWh:

Consommation pyrolyse 80 min en kWh:

Fonctions cuisson du four cavite 2

Eclairage

Gril fort

Sole

Grill

Convection naturelle