

GA91X

classica

SMEG ELITE

Centre de cuisson multifonction,
90 cm, inox, porte miroir, émail
lisse, double chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709142094

Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Arrière gauche : 1,75 kW

Avant gauche : 3,00 kW

Central ultra-rapide : 3,50 kW

Arrière droit : 1,75 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,00 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleurs démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Dosseret de ventilation

Four électrique multifonction géant émail lisse Easy to Clean:



6 fonctions

Programmateur électronique

Voyant lumineux thermostatique

Sélecteur températures 50 à 260°C

Sélecteur éclairage et fonctions

Gril fort et Tournebroche

Volume net 115 litres, brut 126 litres

4 niveaux de cuisson

Double éclairage intérieur



Double chaleur tournante

Nettoyage manuel Easy to Clean

Porte ventilée triple vitre

Puissance gril fort: 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 2,35 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,19 kW/h

Puissance nominale électrique: 4,10 kW

Accessoires:

1 lèche-frite

1 grille

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds chromés réglables en hauteur

Fonctions



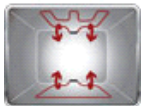
Four principal

Options

- **KIT90X** - Crédence murale inox
- **KIT90PX** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **KITPDQ** - Kit pieds inox pour hauteur 85 cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte



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.



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.



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.



Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

GA91X
classica

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
5
Mono cavité
90 cm
inox
classe énergétique B

