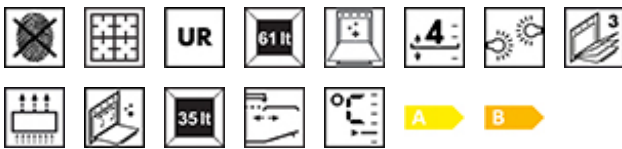


A2-81

Centres de cuisson, 100x60 cm, Classica, Opéra, Inox, Type de plan de cuisson: Gaz, Type de four principal: Chaleur tournante, Type de four secondaire: Statique, A, B



TYPE

Famille: Centres de cuisson • Taille du centre de cuisson: 100x60 cm • Type d'énergie de la table de cuisson: Gaz • Nombre de fours: 2 • Type de plan de cuisson: Gaz • Type du four principal: Chaleur tournante • Type du four secondaire: Statique • Système de nettoyage: Catalyse • Code EAN: 8017709256746

ESTHÉTIQUE

Couleur: Inox • Finition: Satiné • Esthétique: Classica • Design: Professionnel • Série: Opéra • Matériau: Inox • Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux • Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace • Couleur de la table de cuisson: Inox • Poignée: Smeg Classica • Couleur des manettes: Inox • Dossieret: Oui • Type d'afficheur: Tactile • Type de grilles: Fonte • Type de verre: Verre noir Eclipse • Couleur de la poignée: Inox brossé • Manettes de commande: Smeg Classica • Nombre de manettes: 10 • Compartiment de rangement: Tiroir

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle: Statique, Chaleur brassée, Chaleur tournante, Eco, Gril moyen, Gril fort, Gril moyen ventilé, Sole ventilée • Fonction de nettoyage: Catalyse, Vapor Clean

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 6 • Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité: Statique, Gril moyen, Gril fort, Résistance sole, Tournebrotte + gril, Résistance Voûte

OPTIONS DES TABLES DE CUISSON

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

Programmeur/Minuteur: Oui • Signal sonore fin de cuisson: Oui • Température minimum: 50 °C • Température maximum: 250 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

Température minimum: 50 °C • Température maximum: 250 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON

Nombre total de foyers: 6 • Position 1er foyer: Avant gauche • Position 2ème foyer: Arrière gauche • Position 3ème foyer: Avant central • Position 4ème foyer: Arrière central • Position 5ème foyer: Avant droit • Position 6ème foyer: Arrière droit • Type 1er foyer: Gaz - Semi rapide • Type 2ème foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande • Type 3ème foyer: Gaz - Auxiliaire • Type 4ème foyer: Gaz - Semi rapide • Type 5ème foyer: Gaz - Ultra-rapide double commande • Type 6ème foyer: Gaz - Rapide • Puissance 1er foyer: 1.80 kW • Puissance 2ème foyer: 4.20 kW • Puissance 3ème foyer: 1.00 kW • Puissance 4ème foyer: 1.80 kW • Puissance 5ème foyer: 4.20 kW • Puissance 6ème foyer: 3.00 kW • Type de brûleur gaz: Standard • Chapeaux de brûleurs gaz: Emailés noir mat • Allumage intégré aux manettes: Oui • Thermocouple: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

Volume net de la cavité: 61 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Halogène • Puissance de l'éclairage: 40 W • Nombre de turbines: 1 • Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Porte démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Gril abattant: Oui • Puissance résistance gril: 1700 W • Puissance résistance gril fort: 2700 W • Puissance résistance sole: 1200 W • Puissance résistance voûte: 1000 W • Puissance résistance circulaire: 2000 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

Volume net de la cavité secondaire: 35 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Voûte mobile: Oui • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Incandescence • Puissance de l'éclairage: 25 W • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Porte démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 2 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Puissance résistance gril: 1400 W • Puissance résistance gril fort: 2050 W • Puissance résistance sole: 700 W • Puissance résistance voûte: 650 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TROISIÈME FOUR

PERFORMANCE / ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A • Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.77 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 0.77 kWh • Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.42 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 0.95 kWh

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: B • Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 2.84 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 0.79 kWh

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Puissance nominale électrique: 5300 W • Tension (V): 220-240 V • Fréquence (Hz): 50/60 Hz • Longueur du câble d'alimentation (cm): 200 cm

RACCORDEMENT GAZ

Puissance nominale gaz: 15600 W • Type de gaz: G20 Gaz naturel

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Largeur du produit (mm): 1000 mm • Hauteur du produit (mm): 900 mm • Profondeur du produit (mm): 600 mm • Poids brut (kg): 134.300 kg • Poids net (kg): 112.100 kg

PLUS UTILISÉ

ACCESSOIRES INCLUS

Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

Grille intégrée au lèchefrite: 1Grille avec arrêt arrière et latéral: 1Parois catalytiques: 3Support en acier pour Wok: 1Lèchefrite profond 20 mm: 1Lèchefrite profond 40 mm: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

Grille avec arrêt arrière et latéral: 1Grille intégrée au lèchefrite: 1Lèchefrite maxi four: 1

OPTIONAL

GTT: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonGTP: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonPRTX: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR2: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR9: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPALPZ: Spatule à pizza, Fours, Centres de cuissonBNP608T: Lèchefrite, Fours, Centres de cuissonAIRFRY: Grilles, Fours, Centres de cuissonBBQ: Grilles, Fours, Centres de cuissonKIT1A2PY-81: Crédence, Centres de cuissonKIT2A2-8: Plinthe, Centres de cuissonKIT3-6: Kit de réhausse, Centres de cuisson

