

A2-81 Nouveau

classici

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON À GAZ, 100 X 60 CM, INOX

verre gris
nouveau display
nouveau logo

EAN13: 8017709256746

ZONES DE CUISSON

6 zones de cuisson

Avant gauche: 1800 W

Arrière gauche: 4200 W

Avant central: 1000 W

Arrière central: 1800 W

Avant droit: 4200 W

Arrière droit: 3000 W

ACCESSOIRES TABLE DE CUISSON

Autres injecteurs en dotation: butane/ propane

Grille en fonte

FOUR 1

Afficheur digital

Programmateur électronique début et fin de cuisson

Signal sonore

50°C à 250°C

4 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

ACCESSOIRES FOUR 1

1 lèchefrite (profondeur 20mm)

1 lèchefrite (profondeur 40mm)

1 grille four avec arrêt arrière

1 grille

FOUR 2

Système de refroidissement tangentiel

50°C à 250°C

4 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

ACCESSOIRES FOUR 2

1 lèchefrite, maxi four

1 grille four avec arrêt arrière

1 Tournebroche

1 grille

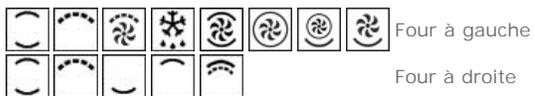
SPECIFICATIONS TECHNIQUE



Puissance nominale électrique (W): 5300 W

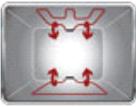
Puissance nominale gaz (W): 16050 W

FONCTIONS



Options

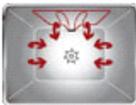
- **KIT1A2-2** - Crédence murale inox
- **KIT3-6** - Socle réhausseur
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque Teppan Yaki en inox


Four à gauche

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.


Résistance grill large (gril fort):

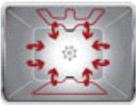
En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot .


Turbine + résistance 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.


Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise 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. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.


Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilée):

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.


Turbine + résistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.


Turbine + résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple: pain, pâtisserie à fond épais, ...)


Turbine + résistance 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.


Four à droite

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.



**Résistance 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 .

**Résistance sole (cuisson finale):**

La chaleur provenant seulement 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.

**Resistance voûte:**

La chaleur qui vient uniquement du haut est idéale pour dorer sans devoir utiliser le grill coòòe p.e. pour une lasagne

**Résistance voûte + résistance grill large:**

La combinaison de la voûte avec la résistance grill permet le rôtissage rapide des aliments.



A2-81

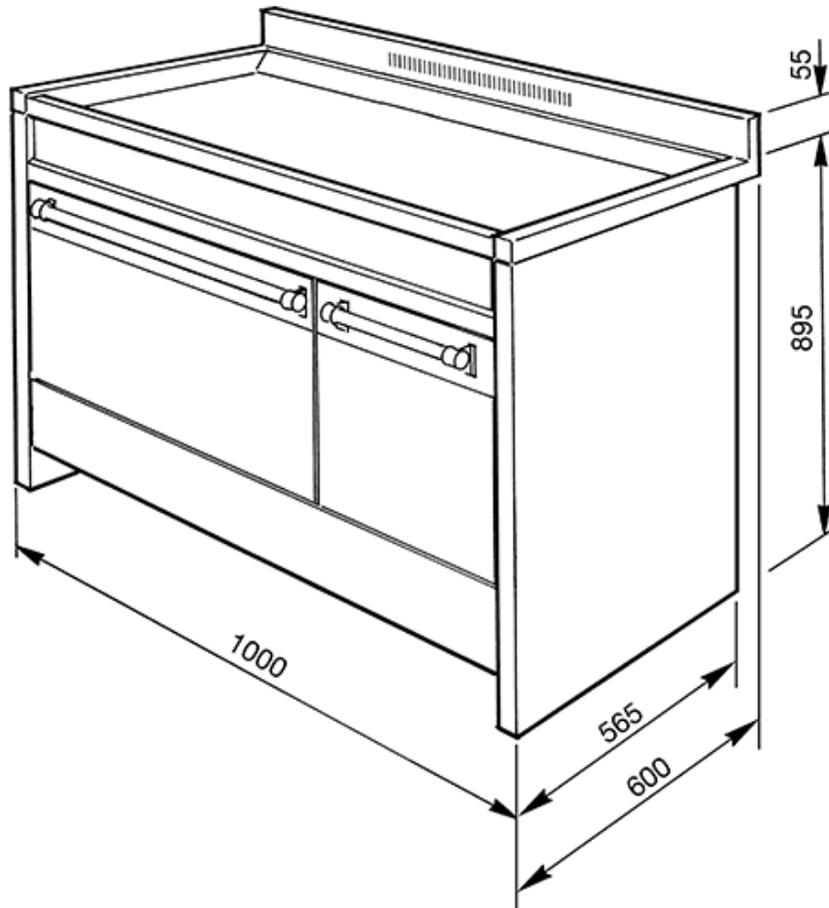
classici

gaz/électrique

100 cm

inox

type de table de cuisson: gaz
classe énergétique A+B



SMEG Belgium NV
Schoonmansveld 12
2870 Puurs
Tel.: +32 03 860 96 96
Fax : +32 03 886 06 66