

SCB90MFX6

Cuisinière avec couvercle en verre,
90 cm, inox, thermocouples, double
chaleur tournante
Classe énergétique B

EAN13: 8017709142933

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 et chapeaux de brûleurs émaillés

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

**Four électrique géant multifonction,
email easy-to-clean:**

5 fonctions

Programmeur électronique

Thermostat, gril fort, tournebroche

Double chaleur tournante 2x2,20 kW

Volume net 109 litres, brut 126 litres

Puissance gril: 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,50 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,39 kW/h

Puissance nominale électrique: 4,65 kW

Accessoires:

1 lèchefrite

1 grille support lèchefrite

1 tournebroche



Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Fonctions



Options

- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour réhausser de 5 cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

QUELLECUISINIERE.COM



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 rôtir de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



Turbine + Résistances gril 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.



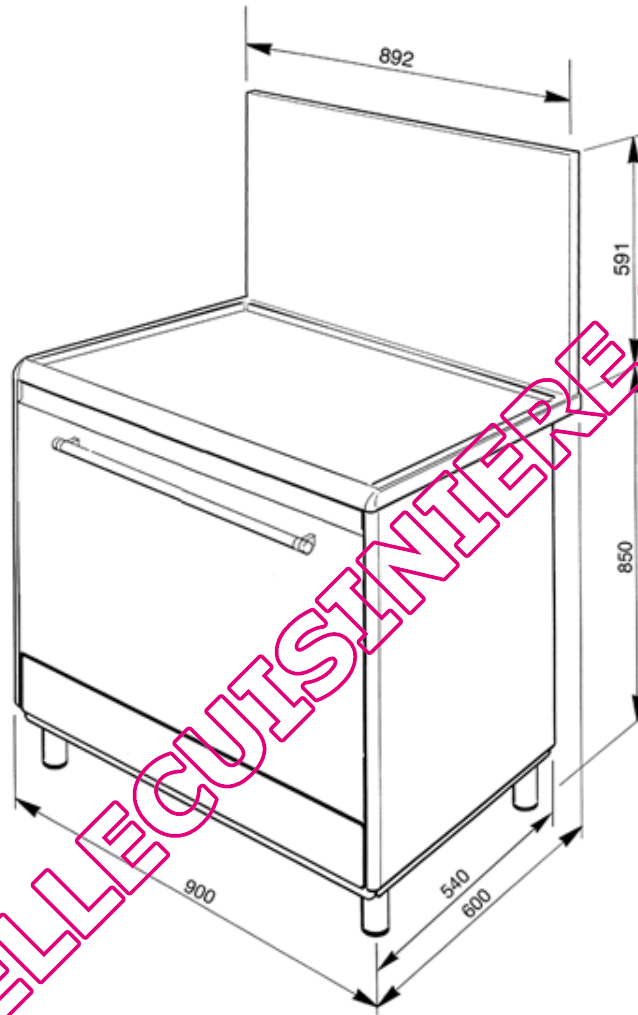
Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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.



QUELLECUISINIERE.COM

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



QUELLECUISTINIERE.COM