



**CML6022W blanc**

**Mixte Gaz 60x60**

- **Convection naturelle**
- **Email lisse**
- **Sécurité gaz par thermocouple**
- **Classe énergétique A**
- **Allumage électronique**

- 3 foyers gaz et 1 plaque électrique
- Allumage électronique
- Sécurité gaz par thermocouple
- Puissance des foyers
- AVG (Gaz Rapide) 3200W/98mm
- AVD (Gaz Auxiliaire) - 1000W/48mm
- ARG (Gaz Semi-rapide) - 2000W/62mm
- ARD (Plaque électrique) - 2000W/180mm
- Four électrique
- Grilloir électrique 1650 W
- 1 plat multi-usages
- 1 grille support de plat
- Classe énergétique A
- Eclairage intérieur 15W
- Tiroir de rangement

**Dimensions:**

- Intérieures : H 340 x L 410 x P 400
- A la table : H 850 x L 600 x P 600
- Couvercle fermé : H 876 x L 600 x P 600
- Couvercle ouvert : H 1450 x L 600 x P 600
- Appareil emballé : H 960 x L 670 x P 700

**Consommations:**

- Consommation classe énergétique CN (en kWh) : 0.79

**Autres caractéristiques techniques :**

- Poids brut/net (kg): 55/51.5
- Volume: 56 litres
- Volume cavité : moyen
- Tension (V) : 230
- Fréquence (Hz) : 50
- Cordon de raccordement (m) : 1.1
- Code EAN : 7332543061792

**Convection Naturelle :** La convection naturelle (voûte + sole) est le procédé de cuisson le plus éprouvé. Il est adapté aux recettes traditionnelles. Les résistances de la voûte et de la sole fonctionnent seules. L'air chaud circule sans aide de la turbine. Ce mode autorise une cuisson sur un seul niveau. Il existe également la convection naturelle étuvée qui assure une humidité constante dans l'enceinte. Idéale pour réussir les pâtisseries.

**Thermocouples :** Un système de sécurité par thermocouple, situé contre le brûleur, s'active dès lors que vous appuyez sur la manette pour l'allumage du foyer. Ce thermocouple instantané coupe automatiquement l'arrivée de gaz, si nécessaire pour prévenir toute fuite en cas d'extinction accidentelle de la flamme.