

CP60X9

classique

Cuisinière, 60 cm, inox, multifonction,
pyrolyse, porte froide, chaleur
tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709164638

Plan de cuisson gaz

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,80 kW

Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit: 1,80 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Brûleur démontables réglés au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Puissance nominale électrique : 3,00 kW

Four électrique multifonction, pyrolyse:

10 fonctions

Programmeur électronique durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 280°C

Fonction de cuisson ECO consommation
réduite, **chaleur tournante**

Gril et tournebroche

Nettoyage pyrolyse

Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse

Porte intérieure plein verre démontable

Voûte mobile

Email "Ever Clen" de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres



Supports latéraux en métal**5 niveaux de cuisson****Double éclairage halogène****Porte froide quatre vitres**

Puissance gril fort: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,75 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,82 kW

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

2 grilles, 1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Fonctions**Options**

- **KIT60PX** - Crédence murale inox 60 cm
- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **KITPAX** - Kit 4 pieds inox pour réhausser de 5 cm
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

QUELLECUISINIÈRE.COM


Four principal

Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement 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.


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 ainsi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.


Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.


Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

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 + 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.


Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.

Nettoyage par pyrolyse:

En choisissant cette fonction, on obtient un nettoyage très performant de l'enceinte intérieure du four surtout après une cuisson très élaborée. Le nettoyage peut être programmé en fonction ECO avec durée de 1h30. Pour un nettoyage plus important selon le degré de salissure de l'enceinte, il est possible de programmer une durée plus longue de 1h30 jusqu'à 3 heures par paliers de 1 minute. Chacun y trouvera le temps le mieux correspondant à la nécessité.

P

**Grand volume 72 litres nets:**

La cavité de 72 litres nets, 79 bruts permet d'améliorer d'importantes applications fonctionnelles. Ces fours sont dotés de 5 niveaux de cuisson pour une plus grande flexibilité d'utilisation et pour préparer plusieurs plats en même temps.

**Porte froide:**

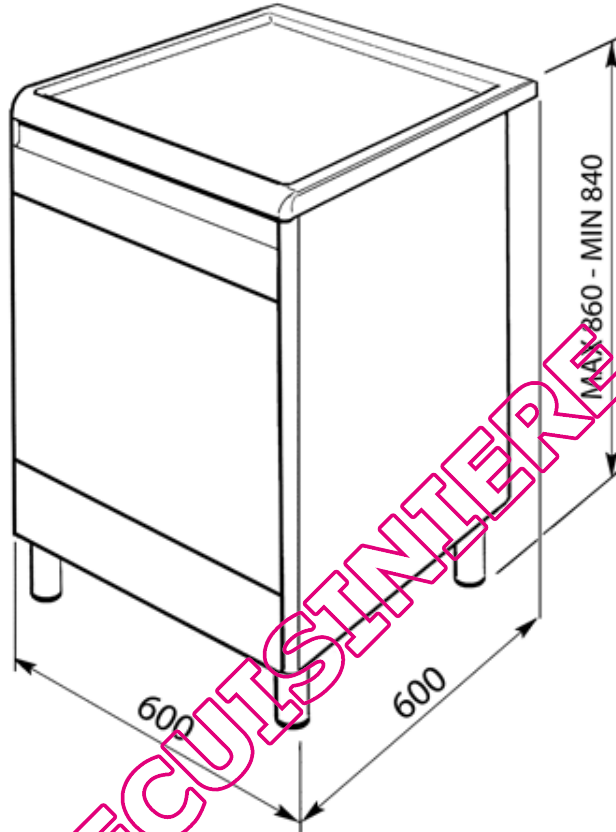
La porte froide ventilée à 4 vitres assure pendant le cycle de nettoyage à pyrolyse, une protection parfaite contre le risque de brûlures, grâce à des températures basses sur le verre extérieur.

QUELLECUISINIÈRE.COM

CP60X9

classique

Cuisinière
type de plan: Gaz
4
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
60 cm
inox



QUELLECUTSINTERE.COM