

CSP19-7

SMEG ELITE

Centre de cuisson Opéra, 90 cm, inox,
pyrolyse, porte froide, chaleur tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709163020

Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont :

Arrière gauche : 3,00 kW

Avant gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Arrière central : **poissonnière** 1,90 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière droit : 3,00 kW

Avant droit : 1,80 kW

Puissance nominale gaz : 14,90 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Four électrique, multifonction, pyrolyse :

10 fonctions

Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante, Gril et Tournebroche

Nettoyage pyrolyse

Porte intérieure plein verre

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 80 litres, brut 90 litres

4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Porte froide triple vitre



Puissance gril : 2,80 kW

Consommation d'énergie en convection forcée : 0,99 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle : 1,02 kW/h

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

Accessoires:

2 lèche-frites

2 grilles

1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

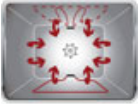
Fonctions



Options

- **KIT1CSP19** - Crédence murale inox
- **KIT2A1-2** - Plinthe inox
- **KIT3-6** - Support inox pour Hauteur 95 cm
- **KIT5A1-6** - Extension de profondeur plan de cuisson, 70 cm
- **KD90X-2** - Hotte murale 90 cm, inox
- **GTA-6** - Rails télescopiques, 3 niveaux
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

QUELLECUISINIÈRE.COM


Four principal

Résistances grill ou sole + turbine (cuisson eco):

Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.


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 moyen avec tournebroche:

Gril moyen avec tournebroche.


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 voûte + sole chaleur brassée:

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


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.

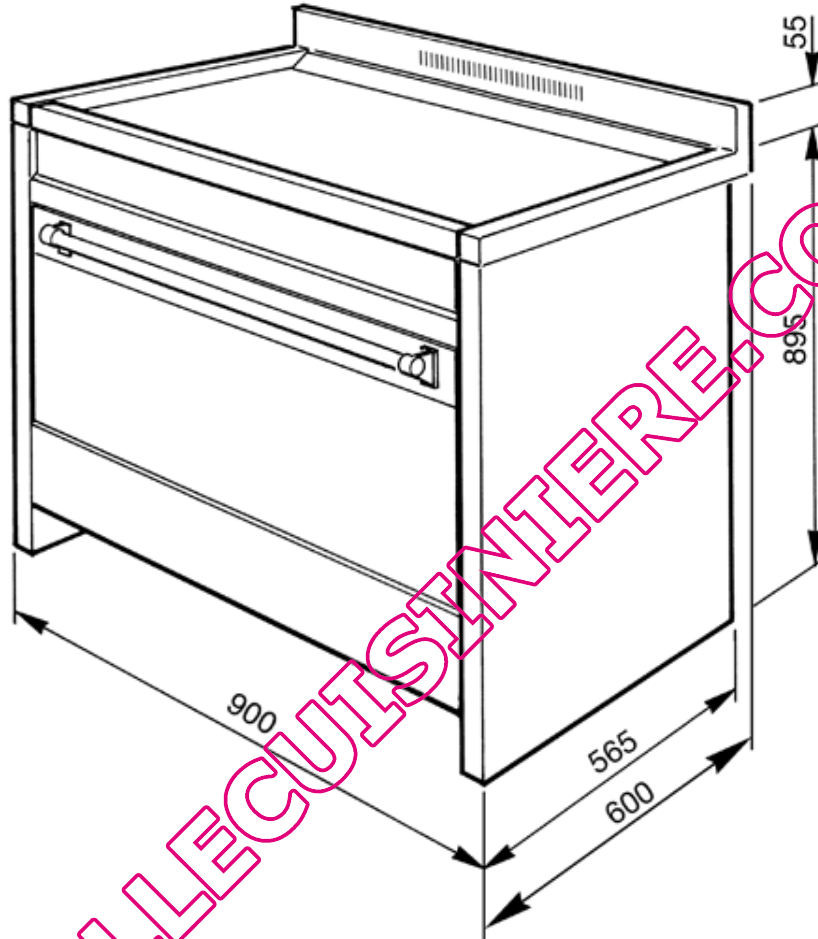
Pyrolyse:


En choisissant cette fonction, le four atteint une température de 500°C, détruisant toutes les particules de graisse qui se forment sur les parois internes.

QUELLECUISINIERE.COM

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
6
Mono cavité
type de four: Pyrolyse
90 cm
inox
classe énergétique A



QUELLECUISTINIERE.COM