

SCB60MX9

Cuisinière avec couvercle en verre,
60 cm, inox, thermocouples, chaleur
tournante
Classe énergétique A

EAN13: 8017709166465

Plan de cuisson gaz

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,75 kW

Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8,00 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 multifonction,
email easy-to-clean:**

7 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Programmateurs électroniques durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 40° à 260°C

Chaleur tournante, gril

Nettoyage assisté par Vapor Clean

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

5 niveaux de cuisson

Eclairage 1 lampe

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril: 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kW/h



Puissance nominale électrique: 2,20 kW

Accessoires:

1 lèche-frite (profondeur 40 mm)

1 grille

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Fonctions



Options

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

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



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.



Turbine + Résistances grill central (gril moyen ventile):

Cette fonction permet une action turbine et chaleur du gril moyen pour la cuisson des mets délicats.



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.



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



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.



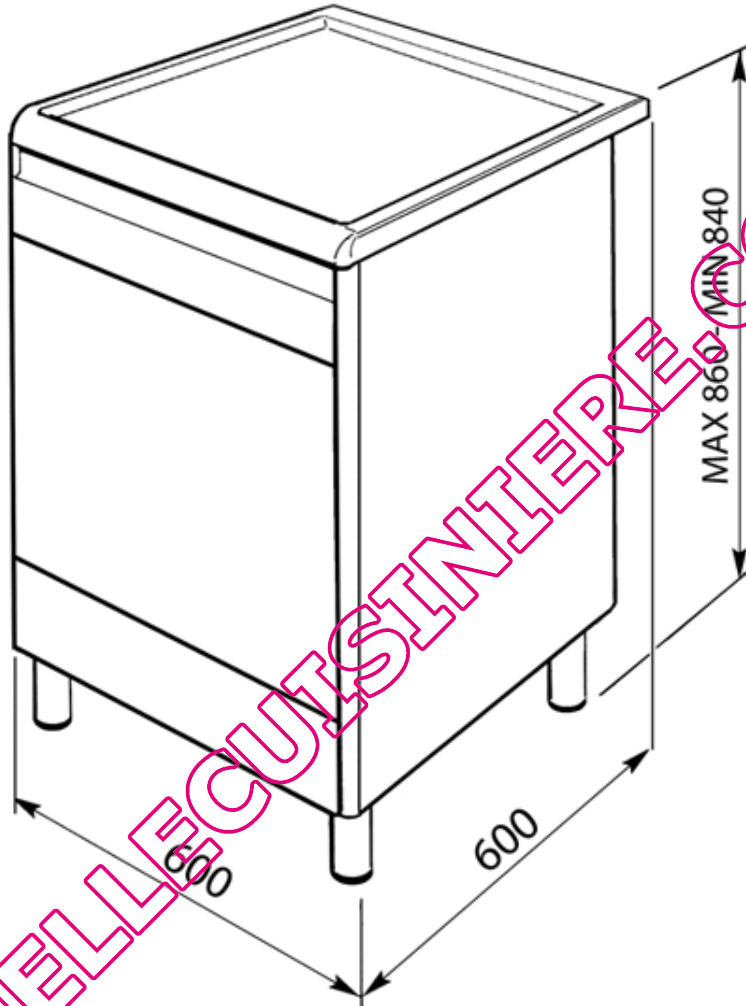
Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.



SCB60MX9

Cuisinière
type de plan: Gaz
4
Mono cavité
type de four: Vapor Clean
60 cm
inox
classe énergétique A



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