

SCB61GVX9

classique

Cuisinière, 60 cm, inox,
tout gaz, thermocouples,
Classe non applicable (Four gaz)

EAN13: 8017709164614

Plan de cuisson gaz

4 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,80 kW

Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 8,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

Four gaz ventilé, émail easy-to-clean:

Minuteur mécanique

Thermostat réglable de 150° à 200°C

Sécurité thermocouples

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal

Porte tempérée double vitre

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Puissance gril: 1,80 kW

Puissance nominale électrique: 1,90 kW

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

2 grilles

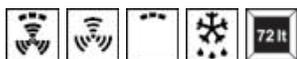


Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Fonctions



Options

- **KIT60X** - Crédence murale inox
- **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



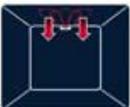
Turbine + Résistances grill central (gril moyen ventilé):

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



Ventola:

selezionando questo simbolo (nei modelli dove è presente) la funzione scongelamento si ottiene lasciando il termostato sulla posizione iniziale di 0°C infatti, questo simbolo dà la possibilità, agendo sul termostato, di attivare contemporaneamente anche la resistenza circolare.



Résistances grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



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.

QUELLECUISINIERE.COM

SCB61GVX9

classique

Cuisinière
type de plan: Gaz
4

Mono cavité
type de four: Gaz
60 cm
inox

