

## SCB80MFX5

Cuisinière avec couvercle en verre, 80 cm,  
inox, thermocouples, chaleur tournante  
Classe énergétique C

EAN13: 8017709088835

### Plan de cuisson gaz

5 brûleurs dont:

Arrière gauche: 1,75 kW

Avant gauche: 2,30 kW

**Central: ultra-rapide 3,50 kW**

Arrière droit: 1,75 kW

Avant droit: 1,00 kW

Puissance nominale gaz: 10,30 kW

Grilles et chapeaux de brûleurs émaillés

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel, injecteurs gaz  
butane/propane fournis

Cuvette anti-débordement

**Four électrique géant multifonctions,  
émail easy-to-clean:**

5 fonctions

Programmateur électronique

**Thermostat, gril fort, tournebroche**

**Chaleur tournante**

Volume net 78 litres, brut 109 litres

Puissance gril: 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 1,50 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,23 kW/h

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

**Accessoires:**

1 lèchefrite

1 grille

**1 tournebroche**

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant



4 pieds réglables

## Fonctions

---



## Options

---

- **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

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.



### Gril fort avec tournebroche:

Gril fort avec tournebroche.



### Turbine + Résistances gril 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 stabiliser 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.



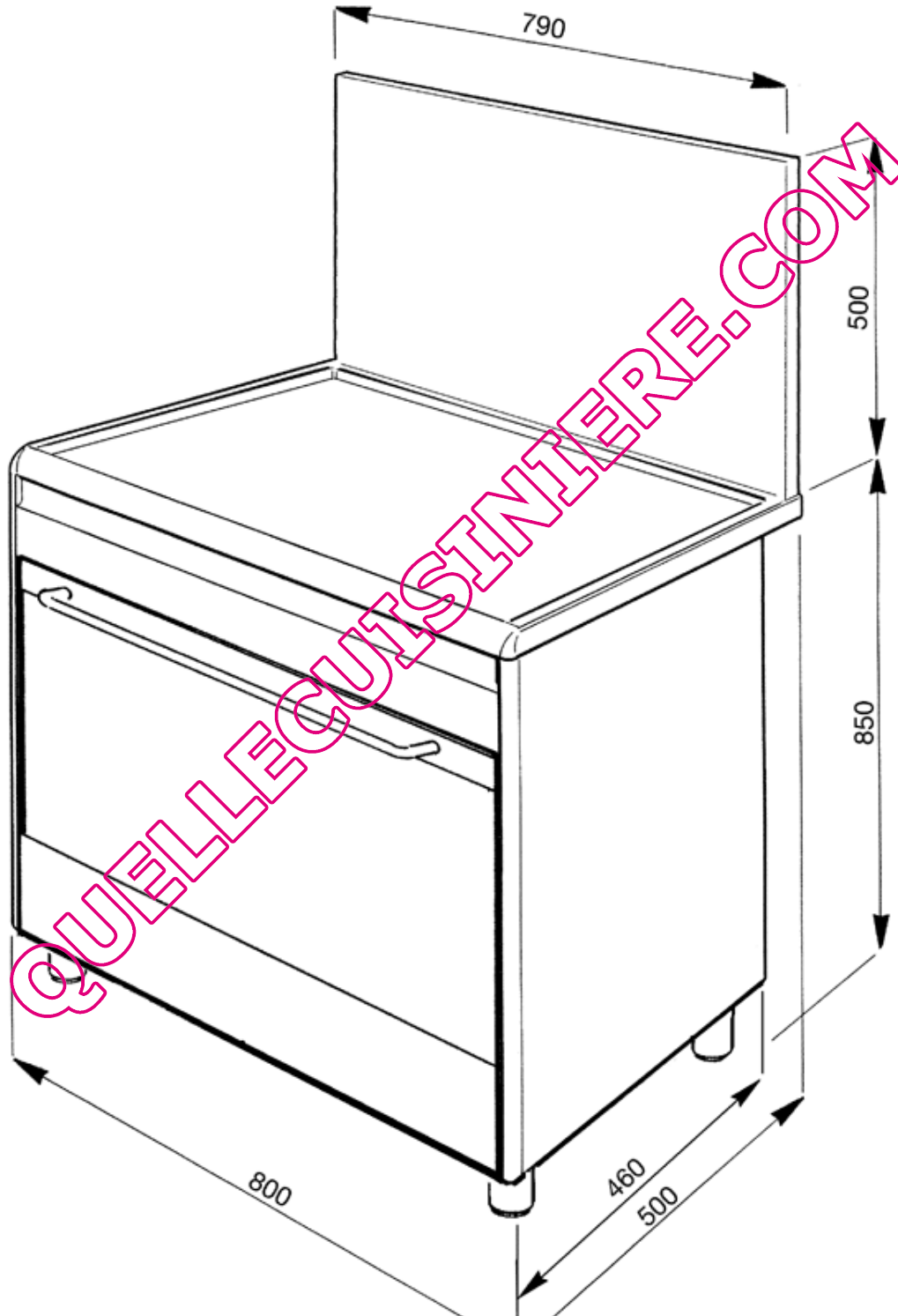
### Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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.

QUELLECUISINIERE.COM

## SCB80MFX5

Cuisinière  
type de plan: Gaz  
5  
Mono cavité  
80 cm  
inox  
classe énergétique C





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