

SCB91MFX5



Centre de cuisson, 90 cm, inox,
thermocouples, double turbochaleur
Classe énergétique B

EAN13
8017709074135

Plan de cuisson gaz
5 brûleurs dont:
Arrière gauche: 1,75 kW
Avant gauche: 3,00 kW
Central: ultra-rapide 3,50 kW
Arrière droit: 1,75 kW
Avant droit: 1,00 kW
Puissance nominale gaz: 11,00 kW

Grilles en fonte, chapeaux de brûleurs émaillés
Allumage électronique intégré aux vmanettes
Sécurité thermocouples rapides
Réglé au gaz naturel, injecteurs gaz
butane/propane fournis
Accès aisé pour changement injecteurs
Cuvette anti-débordement

Four électrique géant
multifonction, émail easy-to-clean:
6 fonctions
Programmeur électronique, thermostat, gril fort,
tournebroche, double chaleur tournante 2x2,00 kW
Volume 109 litres
Ventilation forcée de refroidissement
Coffre de rangement abattant
4 pieds réglables
Puissance gril: 2,80 kW
Consommation d'énergie en convection forcée: 1,25 kW/h
Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,19 kW/h
Puissance nominale électrique: 4,10 kW

Accessoires:
1 lèchefrite, 1 plaque à pâtisserie, 1 grille pose plats, 1 grille
lèchefrite, 1 tournebroche

FONCTIONS



OPTIONS

- KIT90X - Crédençe murale inox
- PARMA - Grille viande en fonte
- WOKGHU - Support WOK en fonte
- XSPLEND-1 - Détergent pour l'inox
- PAIX-1 - Crème pour décapage de l'inox

VERSIONS





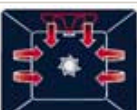







- SCB91MFN5 - Noir Brillant - Four électrique
- SCB91GX - Inox - Four gaz



SCB91MFX5



Centre de cuisson, 90 cm, inox, thermocouples,
double turbochaleur Classe énergétique B

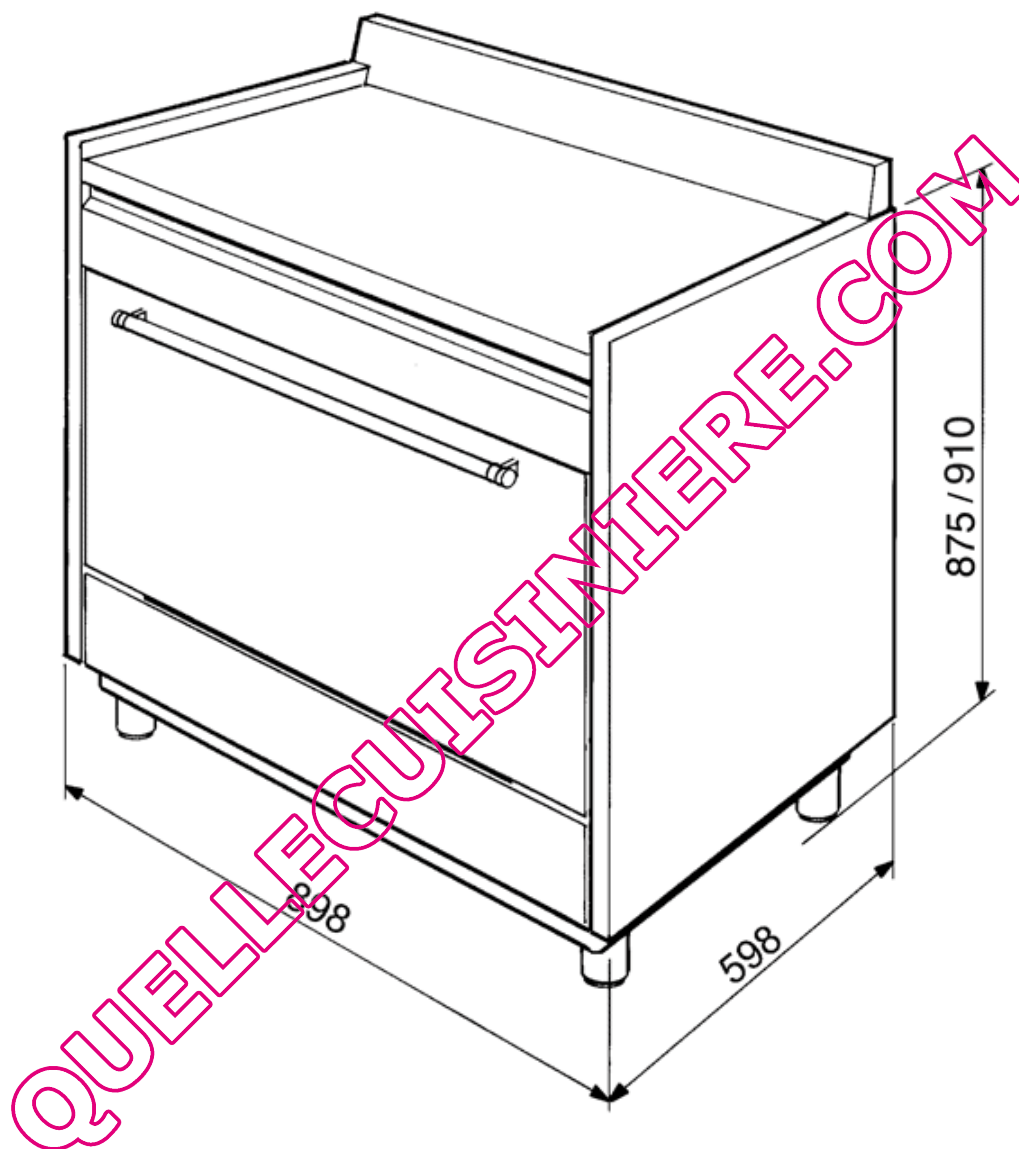
		Resistances voûte + sole (cuisson traditionnelle): La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.
		Resistance 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 + resistance grill large (gril fort ventile): 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 + resistance 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 + resistance 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. De plus, en cuisson à une température inférieure à 200°C, on limite les éclaboussures de graisse et donc un nettoyage plus rapide de l'enceinte du four.
		Tournebroche: Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

QUELLECUISINIERE.COM

SCB91MFX5



Centre de cuisson, 90 cm, inox,
thermocouples, double turbochaleur
Classe énergétique B



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