

A1P-9

classici

Centre de cuisson "Opera", 90 cm, crème, thermocouples
Classe énergétique A

EAN13: 8017709162979

Plan de cuisson gaz: 6 brûleurs dont:

- Arrière gauche: 3,00 kW
- Avant gauche: ultra-rapide 3,50 kW
- Arrière central: poissonnière 1,90 kW
- Avant central: 1,05 kW
- Arrière droit: 3,00 kW
- Avant droit: 1,80 kW

Puissance nominale gaz: 14,25 kW

- Grilles affleurantes en fonte
- Chapeaux de brûleurs émaillés fontes
- Allumage électronique intégré aux manettes
- Sécurité thermocouples rapides
- Réglé au gaz naturel
- Sachet injecteurs gaz butane/propane en dotation

Four électrique multifonctions catalyse:

- 9 fonctions
- Horloge analogique électronique avec programmateur
- Thermostat, gril fort

T
ournebroche

- Parois catalytiques
- Volume 70 litres
- Ventilation forcée de refroidissement
- Tiroir de rangement

Puissance gril: 2,80 kW

Consommation d'énergie en chaleur tournante: 0,98 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,13 kW/h

Puissance nominale électrique: 3,00 kW

Accessoires:

1 lèchefrite



1 plaque à pâtisserie

2 grilles pose plats

1 tournebroche

FONCTIONS

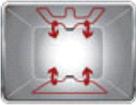


Options

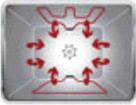
- **KD90X-2** - Hotte decorative murale, 90 cm, inox
- **KIT1A1-6** - Crédence murale inox
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque Teppan Yaki en inox
- **KIT3P** - Support crème pour hauteur 95 cm
- **GTA-6** - Rails télescopiques sur 3 niveaux pour four de 90 cm

Versions

- **CS19A-7** - Centre de cuisson, Opera, 90 cm, anthracite
- **A1BL-7** - Centre de cuisson Opera, 90 cm, noir
- **A1-7** - Centre de cuisson, Opera, 90 cm, inox


Four à gauche

Résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle):

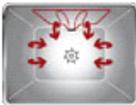
La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.


Turbine + résistances voûte + sole (cuisson traditionnelle ventilée):

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


Résistance 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 + résistance 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 + résistance 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 + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple: pain, pâtisserie à fond épais, ...)


Turbine + résistance 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.


Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise 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. Bien que l'on tourne le thermostat, ce symbole empêche l'activation de la température. Idéale pour la décongélation.


Tournebroche:

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

