

A3-81 Nouveau

classici

CENTRE DE CUISSON, PLAN DE CUISSON À GAZ, 120 X 60 CM, INOX

EAN13: 8017709245269

ZONES DE CUISSON

6 zones de cuisson

Avant gauche: 4200 W

Arrière gauche: 1800 W

Avant central: 1050 W

Arrière central: 3000 W

Avant droit: 1050 W

Arrière droit: 1900 W

Central: 1600 W (BBQ)

ACCESSOIRES TABLE DE CUISSON

Autres injecteurs en dotation: butane/ propane

Grille en fonte

FOUR 1

Nombre de fonctions: 8

Touches électroniques

Programmeur électronique début et fin de cuisson

Signal sonore de 50°C à 250°C

77 litres

4 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

ACCESSOIRES FOUR 1

2 lèchefrites, maxi four

2 grilles four avec arrêt arrière

FOUR 2

Nombre de fonctions: 4

Système de refroidissement tangentiel de 50°C à 220°C

40 litres

4 niveaux de cuisson, supports latéraux en métal

Gril Electrique

ACCESSOIRES FOUR 2

1 lèchefrite, maxi four

1 grille four avec arrêt arrière

Tournebroche

SPECIFICATIONS TECHNIQUE

Puissance nominale électrique (W): 6800 W

Puissance nominale gaz (W): 13000 W

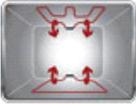


FONCTIONS

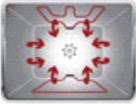


Options

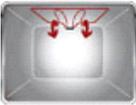
- **KIT1A3-2** - Crédence murale inox
- **KIT3** - Support inox pour hauteur 95 cm
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque Teppan Yaki en inox
- **GTA-6** - Rails télescopiques sur 3 niveaux pour four de 90 cm
- **GO120** - Grille ouverte en fonte pour grill-bbq
- **GC120** - Grille viande en fonte pour brûleur poissonnière


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 grill 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.


Eco:

Programme indiqué pour une vaisselle quotidienne normalement sale et garanti les meilleurs résultats même sur le plan d'une économie d'énergie.

Four à droite

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.



Résistance sole (cuisson finale):



La chaleur provenant seulement 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.



Tournebroche:

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



Gril moyen avec tournebroche:

Gril moyen avec tournebroche.

