

MADE IN BRITAIN **PRECISION DELUXE 110 DFT NOIR**

PPRECIDX110DFBL



Piano de cuisson, 110 cm

**Dessus gaz, 3 fours électriques + 1 maxi gril,
Programmateur digital, classe énergétique A
Couleur noire, portes avec verre Umbra**

Verre Umbra:

Offre un design professionnel type « porte pleine » lorsque le four est éteint, tout en permettant une visibilité exceptionnelle sur l'intérieur du four lorsqu'il fonctionne.

4 vrais fours:

Un maxi gril/four conventionnel, un four multifonction (dont chaleur tournante), un four à chaleur tournante et un four de mijotage.

Steam and Infuse:

Ce kit inclus permet une cuisson saine et savoureuse pour obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

TABLE DE CUISSON

7 foyers gaz

2 x 1 kW – petite taille

3 x 2 kW – taille moyenne

1 x 3 kW – grande taille

1 x 4 kW – wok (avec double couronne)

Supports de casseroles en fonte – 1 plaque à griller amovible

Allumage une main

Sécurité thermocouple

Kit de conversion GPL inclus

CAVITE 1 - En haut à gauche

Maxi gril + four électrique conventionnel

Volume 41 L, utile 35 L

Puissance Gril 2700 W / Four 1400 W

2 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,66 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 18 x 47 x 43 cm

CAVITE 2 - En bas à gauche

Four électrique multifonction 11 fonctions, programmable

Four électrique à chaleur tournante (chaleur pulsée)

Volume 71 L, utile 60 L

Puissance Four 2000 W / Gril 1700 W

2 grilles – 6 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Eclairage du four

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,76 Kwh en convection forcée et 0,81 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 32,5 x 47 x 39,5 cm

CAVITE 3 – En haut à droite

Four électrique à chaleur tournante (pulsée)

Fonction mijotage, pain et maintien au chaud

Volume 71 L, utile 64 L

Puissance Four 2000 W

2 grilles – 6 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Eclairage du four

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,75 Kwh en convection forcée

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 35 x 47 x 39,5 cm

CAVITE 4 – En bas à droite

Four de mijotage

Volume 41 L, utile 41 L

Puissance Four 160 W

Email pristine facile à nettoyer

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 20 x 47 x 43 cm

PRECISION DELUXE 110 DFT NOIR

PPRECIDX110DFBL

ACCESSOIRES FOURNIS

Plaque à griller en fonte
 Couronne de wok
 Kit Steam and Infuse
 Grilles de four en chrome (4)
 Poignée plan de gril
 Lèche-frite émaillée avec grille (2)
 Kit de conversion GPL (pour utilisation avec bouteille de gaz butane/propane. Réf. du kit: 012860220)

GENERAL

Gencod	5052263107717
Code produit	444410771
Normes	CE
Garantie	2 ans
Dim. du produit (LxPxH)	109,6 x 60 x 90/93 cm
Dim. de l'emballage (LxPxH)	123 x 74 x 104,5 cm
Poids nets / brut	98,7 kg / 105,7 kg

INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	8,13 kW
Branchement	monophasé / triphasé
Livré sans câble de branchement	



Verre Umbra.

Verre noir qui devient transparent pendant le fonctionnement du four. Il offre un design professionnel type "porte pleine" quand il est éteint, tout en permettant une visibilité exceptionnelle sur l'intérieur du four lorsqu'il fonctionne. Plus besoin d'avoir à ouvrir la porte et perdre de la chaleur. Il est idéal pour la surveillance de vos cuissons!

Doubles rails télescopiques coulissants.

Ils facilitent l'accès aux plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.



Plaque à griller en fonte (amovible) :

Pour griller viandes, poissons et légumes sur votre piano de cuisson.

Steam and Infuse.

Ce kit permet une cuisson saine et savoureuse. La cuisson à la vapeur/infusion permet d'obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Il est idéal pour les kebab et poulets.



Four multifonction 11 programmes.

Grill électrique, chaleur conventionnelle, cuisson « boost » (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte), chaleur pulsée, chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de sole ventilée, grill ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.