



FOUR PIZZA+

Modèle: EQYFE6-P



EQYFE6-P SS



EQYFE6-P AN

CARACTÉRISTIQUES

4 FONCTIONS + 1 :

- résistances supérieure + inférieure, idéal pour les lasagnes et les tartes
- résistance supérieure, idéal pour réchauffer et dorer les aliments
- élément grillade : idéal pour gratins, brochettes, bruschettas, lard
- résistance inférieure, idéal pour casseroles, quiches, ragoûts, rôtis
- éclairage seul, idéal pour faire lever la pâte

PORTE TRIPLE VITRAGE

ÉCLAIRAGE HALOGÈNE

TIROIR PUSH-PULL

BOUTONS ET POIGNÉE EN MÉTAL

MINUTEUR INTÉGRÉ

BASE EN PIERRE À PIZZA

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

TEMPÉRATURE MAXIMUM : 315°C (600°F)

VOLUME : 34 litres (1,2 pied cube)

PUISSANCE RÉSISTANCES CUISSON/GRILL : 850 +1900 W

PUISSANCE RÉSISTANCE INFÉRIEURE : 1200 W

PUISSANCE TOTALE 220-240 V : 2100 W

PUISSANCE TOTALE 208 V : 1700 W

TENSION : 16 A

CONNEXION ÉLECTRIQUE : conduit

SOURCE D'ÉNERGIE : électrique

DIMENSIONS DÉCOUPÉ : L 560 mm × H 443 mm × P 560 mm



EQYFE6-P SS + OA-FFP

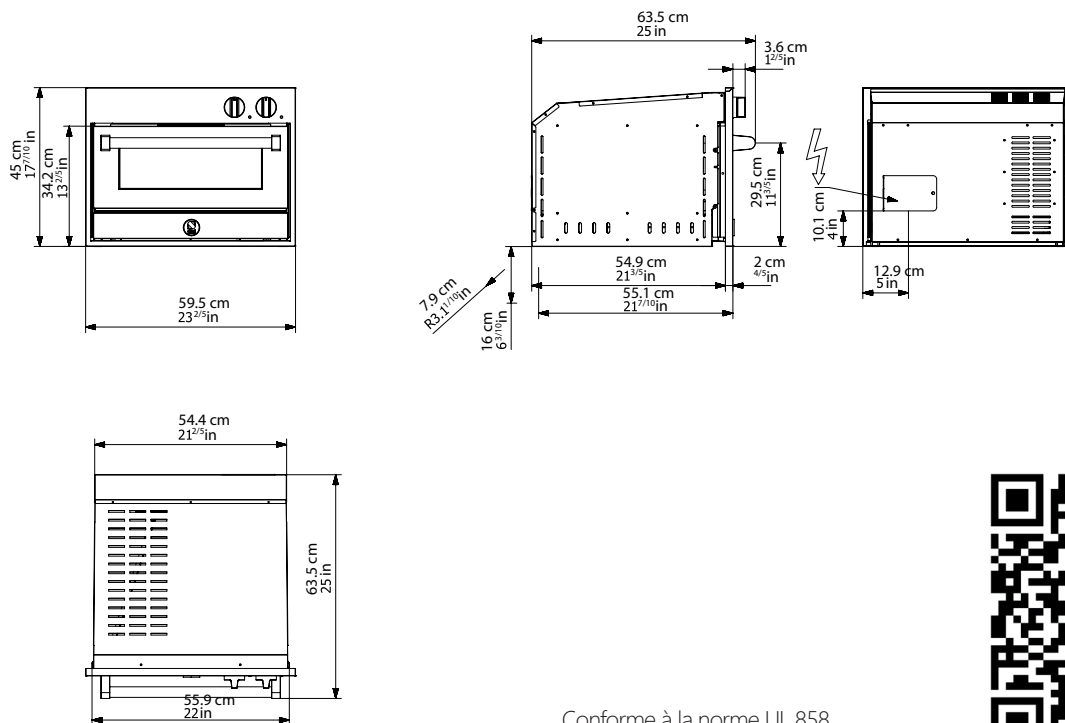
ÉQUIPEMENT

STANDARD :

- pierre à pizza et pelle
- grille métallique chromée
- plateau profond émaillé
- support multifonction

OPTIONNEL :

cadre en acier inoxydable (modèle : OA-FFP) pour installation dans un meuble de 76 cm (30 pouces)



Conforme à la norme UL 858
Certifié selon la norme CSA C22.2 No.61

