



CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



FOUR COMBI-STEAM

Le four Combi-Sapeur combine le meilleur de la cuisson traditionnelle avec la vapeur, vous permettant de cuisiner comme vous l'avez toujours fait mais avec de meilleurs résultats. Grâce à cette technologie combinée, il réduit le temps de préparation et la consommation d'énergie, tout en gardant les aliments plus juteux et nutritifs.



VENTILATION INNVENT

Notre système breveté INNVENT avec double rotation inversée des ventilateurs répartit la chaleur de manière uniforme dans la cavité du four, non seulement verticalement sur différents niveaux, mais aussi horizontalement sur chaque niveau, permettant une cuisson impeccable et homogène. La porte de votre four peut rester fermée tout au long de la cuisson, car vous n'aurez pas besoin de retourner le plateau à mi-cuisson.



PROGRAMMATEUR AVANCÉ

Le programmateur électronique avancé est doté d'un écran TFT convivial et assure un contrôle précis de la température tout au long de la cuisson. Il offre 11 fonctions de cuisson distinctes ainsi que 2 modes spéciaux : la fermentation pour un levage parfait de la pâte et le nettoyage vapeur pour un entretien sans effort. Des recettes prédéfinies sont incluses pour vous guider à travers diverses méthodes de cuisson avec des résultats professionnels.



Induction puissante avec zone flexible. Surfaces de cuisson larges grâce à la position avant des boutons.



Les charnières à fermeture en douceur guident délicatement la porte pour que la porte du four ne claque jamais.



Rails télescopiques à extension complète pour un accès facile à la cavité du four.



Doublures de four amovibles et lavables au lave-vaisselle en acier inoxydable.

PROPRIÉTÉS GÉNÉRALES

FONTIONS DU FOUR	Décongélation, statique, élément supérieur, vapeur statique, grill, grill ventilé, vapeur pulsée, convection, chauffe RAPIDE, fermentation
TYPE DE GRILLE	Fonte émaillée
MATÉRIAU DES COMMANDES	Métal
ÉCLAIRAGE	3
MINUTERIE	Oui
BRÛLEURS SCÉLLÉS	Oui

DÉTAILS TECHNIQUES

DISJONCTEUR	50 A
VOLTS	120 / 240 V
FRÉQUENCE	60 Hz
CORDON	4'
TYPES DE PRISES	NEMA 50-14P
SOURCE D'ÉNERGIE	electric

FOUR PRINCIPAL

GRILL	1000 + 2800 W
CONVECTION	2500 W
ÉLÉMENT INFÉRIEUR	1400 W
VOLUME DU FOUR	3,2 cubic feet
ACCESSOIRES STANDARDS	2 grilles lourdes, 1 plaque en acier inoxydable, 1 plaque émaillée, grille d'égouttage, 2 rails télescopiques, sonde de température, doublures autonettoyantes

TABLE DE CUISSON

ZONES DE CUISSON TOTALES	5 (3 single + 2 flex)
ZONE 1 AVANT GAUCHE	1,85 kW - 3 kW
ZONE 2 ARRIÈRE GAUCHE	1,85 kW - 3 kW
ZONE 3 CENTER	2,3 kW - 3,7 kW
ZONE 4 AVANT DROITS	2,10 kW - 3,7 kW
ZONE 5 ARRIÈRE DROITS	2,3 kW - 3,7 kW
PUISSANCE	10
FUNCTIONS	Chauffe Rapide Booster Maintien au Chaud Fusion Bridge Sécurité Enfant Arrêt Automatique

DIMENSIONS ET POIDS

DIMENSIONS HORS-TOUT

L= 35 3/8" (89,8cm)
 H= 35 7/16" (90cm)
 P= 24 9/16" (62cm)

HAUTEUR DU FOUR RÉGLABLE

35 7/16" (90cm) min
 36 7/32" (92cm) max

DIMENSIONS INTÉRIEURES TOTALES DU FOUR

L= 23 13/16" (60,5cm)
 H= 13 25/32" (35cm)
 P= 16 59/64 (43cm)

POIDS NET

251lbs (114kg)

