

C92GMX8 Nouveau

classici

Centre de cuisson "Squadrata", 90 cm, plan de cuisson gaz, 2 fours électriques, inox
Classe énergétiques pour les 2 fours A-20%

EAN13: 8017709150143

Plan de cuisson gaz:

6 brûleurs dont:

- Arrière gauche: 1,00 kW
- Avant gauche: ultra rapide: 4,00 kW
- Arrière central: 1,75 kW
- Avant central: 1,00 kW
- Avant droit: 3,00 kW
- Avant droit: 1,75 kW

Puissance nominale gaz: 12,50 kW

- Grilles fontese
- Chapeaux de brûleurs émaillés fontes
- Allumage électronique intégré aux manettes
- Sécurité thermocouples rapides
- Réglée au gaz naturel
- Injecteurs butane/propane en dotation
- Cuvette anti-débordement
- Accès aisé pour changement injecteurs

Four de gauche, électrique multifonction, émail Ever Clean:

- 9 fonctions (8 cuisson + 1 Vapor Clean)
- Fonction turbo Cooking
- Programmateur électronique fin de cuisson
- Température de 50° à 260° C
- Porte démontable triple vitre
- Porte intérieur tout verre thermo réfléchive
- **MAXI volume 68 litres**
- Ventilation forcée de refroidissement

Puissance gril: 2,8 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kWh

Accessoires:



Rails télescopiques pour 1 niveau

1 lèchefrite profondeur 40 mm

1 lèchefrite profondeur 20 mm

1 grille pose plat

1 plaque à pâtisserie

Four de droite, électrique convectionnel, émail Ever Clean:

- 4 fonctions
- Température de 50° à 260° C
- Porte démontable double vitre
- Volume 27 litres

Puissance gril: 2,00 kW

Consommation d'énergie: 0,59 kWh

Accessoires:

1 lèchefrite

1 plaque à pâtisserie

1 grille pose plat

Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement

4 pieds réglables

FONCTIONS



Options

- **KITC9X** - Crédence murale inox
- **GT1T** - Rails télescopiques pour 1 niveau
- **KITPAX** - Set réhausseur 4 pieds jusqu'à 95 cm
- **TBX6090** - Plaque Teppan Yaki inox

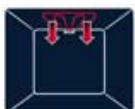


Four à gauche



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.



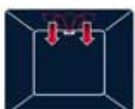
Résistance grill large (gril fort):

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.



Vapor Clean:

La fonction assistée Vapor Clean simplifie le nettoyage du four grâce à une petite quantité d'eau versée dans la cavité du four prévue à cet effet.



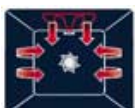
Résistance grill central (gril moyen):

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes: poivrons, courgettes ou aubergines.



Turbine + résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour aliments d'un grand volume qui demandent une cuisson forte.



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.



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.



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.

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 gril 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 .

**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.

**Résistance gril central (gril moyen):**

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes: poivrons, courgettes ou aubergines.

C92GMX8

classici

pose-libre
90 cm
inox

type de table de cuisson: gaz
type de four: électrique multifonctions
classe énergétique A-20%

