

100 cm 6 brûleurs double four électrique Gamme Heritage



HER106L2ENET2

L'impressionnante gamme Heritage s'associe parfaitement aux cuisines traditionnelles d'aujourd'hui. Le charme classique de ce style intemporel est intelligemment combiné à la technologie novatrice des cuisinières Bertazzoni. Ce double four apporte style et flexibilité à vos plats et à votre cuisine.

Le grand four électrique possède 11 configurations, dont la cuisson par convection, le rôtissage, le grillage et le chauffage. Le four supplémentaire très pratique comprend 4 fonctions. La porte à triple vitrage empêche la perte de chaleur. La table de cuisson se compose de 6 brûleurs polyvalents en laiton dont deux brûleurs pour wok Dual réglables d'un mijotage délicat à une pleine puissance.

Une hotte aspirante et un panneau arrière assortis sont livrables.

Les couleurs de votre écran peuvent différer selon vos réglages. Prenez contact avec votre distributeur pour plus d'informations.

[Guarda online](#)

Caractéristiques

Caractéristiques

Plan de travail

Taille	100 cm
Zones de cuisson	6
Nombre de zones au gaz	6
Type de plan de travail	gaz
Design du plan de travail	acier inoxydable carré
Commandes du plan de travail	boutons
Boutons	métal solide
Type de brûleurs et chapeaux	laiton
Supports pour casseroles	fonte
Râpage continu	yes
Dispositif d'extinction de flamme	yes
Allumage	yes
Rebord	yes
Couvercle	yes
Adaptateur wok	yes
Couronne de mijotage	yes

Zones de cuisson

Double wok	0.48 kW - 5 kW (2)
Rapide	1.05 kW - 3 kW (1)
Semi-rapide	0.60 kW - 1.75 kW (3)
Auxiliaire	0.48 kW - 1 kW (1)

Cavité du four

Configuration du four	double
Carburant du four	électrique
Type de gril du four	électrique
Niveaux du four	4

Type de four principal	électrique multifonction
Type de gril four principal	électrique
Fonctions four principal	chaleur tournante / cuire / cuisson à convection naturelle / cuisson par chaleur tournante / cuisson supérieure / décongélation / déshydrater / gril / gril à chaleur tournante / lumière du four / pizza / préchauffage rapide
Volume du four principal	69 l
Système de chaleur tournante four principal	simple avec élément chauffant
Rendement énergétique four principal	A
Type de four auxiliaire	électrique conventionnel
Type de grille pour four auxiliaire	électrique
Fonctions de four auxiliaire	cuire / cuisson à convection naturelle / cuisson supérieure / gril / lumière du four / tournebroche
Volume de four auxiliaire	54 l
Classe énergétique de four auxiliaire	A
Volume net du four secondaire	54 l
Commandes du four	boutons
Porte intérieure de four	triple
Vitre intérieure amovible	yes
Ventilateur de refroidissement	yes
Fermeture de la porte du four	système de fermeture douce
Air fryer	yes
Étagères coulissantes	1 standard
Tablettes grillagées	3 chromés
Plateau de cuisson	2 émaillés + 1 air fry
Support de gril pour plateau de cuisson	yes
Lumières du four	simple
Fond	
Compartiment de stockage	tiroir
Pieds	acier inoxydable
Caractéristiques techniques	
Voltage et fréquence	220/240 V - 50/60 Hz - 18.70 A

Dimensions

