

100 cm 6 brûleurs double four électrique Gamme Professional



PRO106L2EXT2

Le fourneau à triple four est le summum de la polyvalence. Le grand four possède un programme numérique à réglage intuitif avec 11 fonctions distinctes, ce qui permet de maîtriser parfaitement la cuisson. L'horloge de programmation numérique vous garantit un contrôle parfait lors de la cuisson : elle indique la fonction du four sélectionnée, assure le suivi du temps de cuisson et affiche la température effective du four. Le second four, doté d'un tournebroche, comprend quatre fonctions. Le troisième four est, lui, équipé d'un puissant gril réglable. La table de cuisson se compose de 6 brûleurs gaz en laiton, dont l'unique brûleur pour wok Dual de Bertazzoni. 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 | à revêtement métallique |
| Type de brûleurs et chapeaux | laiton |
| Supports pour casseroles | fonte |
| Râpage continu | yes |
| Dispositif d'extinction de flamme | yes |
| Allumage | yes |
| Rebord | 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) |

Cavité du four

| | |
|-----------------------------|---|
| Configuration du four | triple |
| Carburant 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 |

| | |
|---|---|
| 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 |
| Volume du troisième four | 24 l |
| Commandes du four | boutons / programmateur numérique tactile |
| Porte intérieure de four | triple |
| Vitre intérieure amovible | yes |
| Ventilateur de refroidissement | yes |
| Minuteur | programmateur numérique tactile |
| Sonde alimentaire | yes |
| Fermeture de la porte du four | système de fermeture douce |
| Air fryer | yes |
| Étagères coulissantes | 2 standards |
| 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 - 28.30 A |

Dimensions

