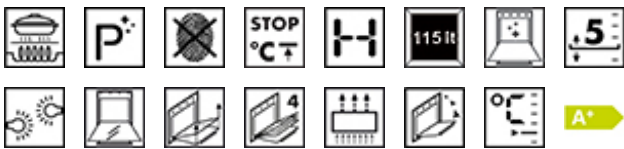


## A1PYID-9

Centres de cuisson, 90x60 cm, Classica, Opéra, Inox, Type de plan de cuisson: Induction, Type de four principal: Chaleur tournante, A+



### TYPE

Famille: Centres de cuisson • Taille du centre de cuisson: 90x60 cm • Type d'énergie de la table de cuisson: Electrique • Nombre de fours: 1 • Type de plan de cuisson: Induction • Type du four principal: Chaleur tournante • Système de nettoyage: Pyrolyse • Code EAN: 8017709243692

### ESTHÉTIQUE

Couleur: Inox • Finition: Anti-trace • Esthétique: Classica • Design: Professionnel • Série: Opéra • Matériau: Inox • Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux • Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace • Couleur de la table de cuisson: Inox • Poignée: Smeg Classica • Couleur des manettes: Inox • Dossieret: Oui • Type d'afficheur: TFT • Type de verre: Verre noir Eclipse • Couleur de la poignée: Inox brossé • Manettes de commande: Smeg Classica • Nombre de manettes: 8 • Compartiment de rangement: Tiroir • Tiroir de rangement: Oui

## PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle: Statique, Chaleur brassée, Chaleur tournante, Chaleur tournante turbo, Eco, Gril fort, Gril fort ventilé, Résistance sole, Sole ventilée, Chaleur tournante+sole, Tournebroche • Recettes personnalisables: 10 • Fonction de nettoyage: Pyrolyse, Pyrolyse Eco • Programmes automatiques: 50 • Fonctions supplémentaires: Décongélation selon le temps, Décongélation selon le poids, Chauffe-plats, Levage, Shabbat

## PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

### OPTIONS DES TABLES DE CUISSON

### OPTIONS FOUR PRINCIPAL

Programmeur/Minuteur: Oui • Signal sonore fin de cuisson: Oui • Température minimum: 50 °C • Température maximum: 280 °C

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON

Nombre total de foyers: 5 • Position 1er foyer: Avant gauche • Position 2ème foyer: Arrière gauche • Position 3ème foyer: Central • Position 4ème foyer: Arrière droit • Position 5ème foyer: Avant droit • Type 1er foyer: Induction - Simple • Type 2ème foyer: Induction - Simple • Type 3ème foyer: Induction - Simple • Type 4ème foyer: Induction - Simple • Type 5ème foyer: Induction - Simple • Dimensions du 1er foyer: Ø 14.5 cm • Dimensions du 2ème foyer: Ø 18.0 cm • Dimensions du 3ème foyer: Ø 27.0 cm • Dimensions du 4ème foyer: Ø 21.0 cm • Dimensions du 5ème foyer: Ø 14.5 cm • Puissance 1er foyer: 1.40 kW • Puissance 2ème foyer: 1.85 kW • Puissance 3ème foyer: 2.60 kW • Puissance 4ème foyer: 2.30 kW • Puissance 5ème foyer: 1.40 kW • Puissance booster 1er foyer: 2.20 kW • Puissance booster 2ème foyer: 3.00 kW • Puissance booster 3ème foyer: 3.70 kW • Puissance booster 4ème foyer: 3.70 kW • Puissance booster 5ème foyer: 2.20 kW • Auto-arrêt en cas de surchauffe: Oui • Indication minimale diamètre d'utilisation: Oui • Indicateur zone sélectionnée: Oui • Affichage chaleur résiduelle: Oui

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

Volume net de la cavité: 115 l • Capacité brute (litres): 129 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 5 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 4 • Type d'éclairage: Halogène • Puissance de l'éclairage: 40 W • Nombre de turbines: 3 • Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui • Porte démontable: Oui • Porte intérieure plein verre: Oui • Vitre intérieure démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 4 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Puissance résistance gril: 1700 W • Puissance résistance gril fort: 2900 W • Puissance résistance sole: 1700 W • Puissance résistance voûte: 1200 W • Puissance résistance circulaire: 1500 W • Système de fermeture douce de la porte: Oui • Contrôle de température: Electronique

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TROISIÈME FOUR

### PERFORMANCE / ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A+ • Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 5.22 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 1.45 KWh • Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.02 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 0.84 KWh • Consommation énergétique zone 2: 177 Wh /Kg • Consommation énergétique zone 3: 180 Wh/Kg • Consommation énergétique zone 4: 192 Wh/Kg • Consommation énergétique zone 5: 185 Wh/Kg

### PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

### RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Puissance nominale électrique: 11400 W • Tension (V): 220-240 V • Tension (V): 380-415 V • Fréquence (Hz): 50/60 Hz • Longueur du câble d'alimentation (cm): 120 cm

### RACCORDEMENT GAZ

### INFORMATIONS LOGISTIQUES

Largeur du produit (mm): 900 mm • Hauteur du produit (mm): 900 mm • Profondeur du produit (mm): 600 mm • Poids brut (kg): 113.300 kg • Poids net (kg): 100.500 kg

### PLUS UTILISÉ

### ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

Grille intégrée au lèchefrite: 1Grille avec arrêt arrière et latéral: 1Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1Lèchefrite profond 20 mm: 1Lèchefrite profond 40 mm: 1

### OPTIONAL

GRILLPLATE: Grille viande, Centres de cuisson, Tables de cuissonKIT2A1-9: Plinthe, Centres de cuissonKIT2A1A-9: Plinthe, Centres de cuissonKITH95A1X: Kit de réhausse, Centres de cuissonPALPZ: Spatule à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR2: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR9: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonKITROT9: Kit tournebroche, Centres de cuissonPRTX: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonSMOLD: Jeu de moules, Fours, Cellules de refroidissementTPKPLATE: Grille viande, Centres de cuisson, Tables de cuisson

