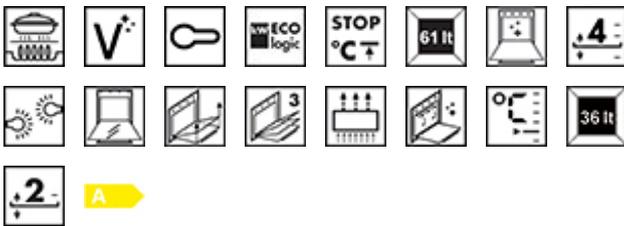


TR4110IP2

Centres de cuisson, 110x60 cm, Victoria, Crème, Type de plan de cuisson: Induction, Type de four principal: Chaleur tournante, Type de four secondaire: Chaleur brassée, A, A



TYPE

Famille: Centres de cuisson • Taille du centre de cuisson: 110x60 cm • Type d'énergie de la table de cuisson: Electrique • Nombre de fours: 3 • Type de plan de cuisson: Induction • Type du four principal: Chaleur tournante • Type du four secondaire: Chaleur brassée • Système de nettoyage: Vapor Clean • Code EAN: 8017709312442

ESTHÉTIQUE

Couleur: Crème • Esthétique: Victoria • Design: Victoria • Matériau: Emailé • Porte: avec cadre • Finitions du bandeau de commandes: Tôle émaillée colorée • Couleur de la table de cuisson: Émaille noir • Poignée: Smeg Victoria • Couleur des manettes: Inox • Dossieret: Oui • Type d'afficheur: Electronique 5 touches • Type de verre: Noir • Couleur de la poignée: Inox brossé • Manettes de commande: Smeg Victoria • Nombre de manettes: 10 • Plinthe: Anthracite • Compartiment de rangement: Tiroir

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle: Statique, Chaleur brassée, Chaleur tournante, Eco, Sole ventilée • Fonction de nettoyage: Vapor Clean • Fonctions supplémentaires: Décongélation selon le temps

PROGRAMMES / FONCTIONS FOUR SECONDAIRE

Nombre de fonctions de cuisson deuxième cavité: 6 • Fonctions de cuisson traditionnelles deuxième cavité: Statique, Chaleur brassée, Eco, Gril fort, Gril fort ventilé, Sole ventilée • Fonction de nettoyage deuxième cavité: Vapor Clean

PROGRAMMES / FONCTIONS TROISIÈME FOUR

Nombre de fonction - Troisième four: 1

OPTIONS DES TABLES DE CUISSON

Verrouillage commandes / Sécurité enfants: Oui • Mode puissance Eco: Oui • Puissance Eco - Palier: 3700, 4800, 7400 W

OPTIONS FOUR PRINCIPAL

Programmateurs/Minuteur: Oui • Signal sonore fin de cuisson: Oui • Température minimum: 50 °C • Température maximum: 245 °C

OPTIONS FOUR SECONDAIRE

Température minimum: 50 °C • Température maximum: 245 °C

OPTIONS TROISIÈME FOUR

Température minimum: 50 °C • Température maximum: 260 °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 21.0 cm • Dimensions du 2ème foyer: - Ø 18.0 cm • Dimensions du 3ème foyer: - Ø 27.0 cm • Dimensions du 4ème foyer: - Ø 18.0 cm • Dimensions du 5ème foyer: - Ø 21.0 cm • Puissance 1er foyer: 2.3 kW • Puissance 2ème foyer: 1.3 kW • Puissance 3ème foyer: 2.3 kW • Puissance 4ème foyer: 1.3 kW • Puissance 5ème foyer: 2.3 kW • Puissance booster 1er foyer: 3 kW • Puissance booster 2ème foyer: 1.4 kW • Puissance booster 3ème foyer: 3 kW • Puissance booster 4ème foyer: 1.4 kW • Puissance booster 5ème foyer: 3 kW • Auto-arrêt en cas de surchauffe: Oui • Adaptation automatique au diamètre des casseroles: Oui • Indication minimale diamètre d'utilisation: Oui • Indicateur zone sélectionnée: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL

Volume net de la cavité: 61 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Halogène • Puissance de l'éclairage: 40 W • Nombre de turbines: 1 • Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson • Type d'ouverture de la porte: Latérale • Ouverture de la porte latérale: Oui • Porte démontable: Oui • Porte intérieure plein verre: Oui • Vitre intérieure démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • 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: 2700 W • Puissance résistance sole: 1200 W • Puissance résistance voûte: 1000 W • Puissance résistance circulaire: 2700 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR SECONDAIRE

Volume net de la cavité secondaire: 61 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 4 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Halogène • Puissance de l'éclairage: 40 W • Nombre de turbines: 1 • Type d'ouverture de la porte: Latérale • Ouverture de la porte abattante: Oui • Porte démontable: Oui • Porte intérieure plein verre: Oui • Vitre intérieure démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Gril abattant: Oui • Puissance résistance gril: 1700 W • Puissance résistance gril fort: 2700 W • Puissance résistance sole: 1200 W • Puissance résistance voûte: 1000 W • Contrôle de température: Electromécanique

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TROISIÈME FOUR

Capacité nette (litres) - Troisième four: 36 l • Capacité brute (litres): 41 l • Matériau de la cavité: Email Ever Clean • Nombre de niveaux de cuisson: 2 • Type de niveaux de cuisson: Supports en métal • Nombre de lampes: 1 • Type d'éclairage: Incandescence • Puissance de l'éclairage: 25 W • Type d'ouverture de la porte: Abattante • Porte démontable: Oui • Porte intérieure plein verre: Oui • Vitre intérieure démontable: Oui • Nombre de vitres de la porte du four: 3 • Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 1 • Thermostat de sécurité: Oui • Système de refroidissement: Tangentiel • Type de gril: Electrique • Gril abattant: Oui • Puissance résistance gril fort: 2700 W • Contrôle de température: Electromécanique

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A • Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.77 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 0.77 kWh • Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 4.07 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.13 kWh • Consommation énergétique zone 2: 188 Wh/Kg • Consommation énergétique zone 3: 192 Wh/Kg • Consommation énergétique zone 4: 189 Wh/Kg • Consommation énergétique zone 5: 171 Wh/Kg

PERFORMANCE/ETIQUETTE ÉNERGÉTIQUE - SECOND MOUFLE

Classe d'efficacité énergétique seconde cavité: A • Consommation d'énergie en convection naturelle deuxième cavité: 4.07 MJ • Consommation d'énergie en convection naturelle: 1.13 KWh • Consommation d'énergie en convection forcée deuxième cavité: 2.77 MJ • Consommation d'énergie en convection forcée: 0.77 KWh

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

Puissance nominale électrique: 16500 W • Tension (V): 220-240 V • Tension (V): 380-415 V • Fréquence (Hz): 50 Hz • Longueur du câble d'alimentation (cm): 150 cm

RACCORDEMENT GAZ

INFORMATIONS LOGISTIQUES

Largeur du produit (mm): 1100 mm • Hauteur du produit (mm): 900 mm • Profondeur du produit (mm): 600 mm • Poids net (kg): 120.800 kg

PLUS UTILISÉ

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

Grille intégrée au lèchefrite: 1Grille avec arrêt arrière et latéral: 2Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1Lèchefrite profond 40 mm: 1

ACCESSOIRES INCLUS - FOUR SECONDAIRE

Grille avec arrêt arrière et latéral: 2Grille intégrée au lèchefrite: 1Lèchefrite profond 40 mm: 1Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCESSOIRES INCLUS TROISIÈME FOUR

Lèchefrite profond 40 mm: 1Grille avec arrêt arrière et latéral: 1

OPTIONAL

GTT: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonGTP: Rails télescopiques, Fours, Centres de cuissonPRTX: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPPR2: Pierre à pizza, Fours, Centres de cuissonPALPZ: Spatule à pizza, Fours, Centres de cuissonBNP608T: Lèchefrite, Fours, Centres de cuissonAIRFRY: Grilles, Fours, Centres de cuissonBBQ: Grilles, Fours, Centres de cuissonGRILLPLATE: Grille viande, Centres de cuisson, Tables de cuissonTPKPLATE: Grille viande, Centres de cuisson, Tables de cuissonKIT1TR41N: Crédence, Centres de cuissonKIT1TR41X: Crédence, Centres de cuissonKITH4110: Kit de réhausse, Centres de cuissonKITP65TR41: Kit extension de profondeur, Centres de cuisson

