

A2-8

SMEG ELITE

Centre de cuisson "Opéra", 100 cm, inox,
double four dont 1 catalyse, chaleur tournante
Classe énergétique:
A grand four - B petit four

EAN13: 8017709155001

Plan de cuisson gaz :

6 brûleurs dont:

Arrière gauche ultra-rapide : 4,20 kW

Avant gauche : 1,80 kW

Arrière central : 1,80 kW

Avant central : 1,00 kW

Arrière droit : 3,00 kW

Avant droit ultra-rapide : 4,20 kW

Puissance nominale gaz : 16,00 kW

Grilles affleurantes en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Grand four électrique, multifonction catalyse :



8 fonctions

Horloge électronique avec programmateur

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Fonction décongélation, chaleur tournante

Nettoyage catalyse

3 parois catalytiques

Voûte mobile

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 61 litres, brut 70 litres



4 niveaux de cuisson

Supports latéraux en métal

Porte ventilée, triple vitre

Puissance gril: 1,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,85 kWh

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,95 kWh

Accessoires:

1 lèche-frite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée,

1 lèche-frite (profondeur 40 mm), 1 grille

Petit four électrique statique, émail lisse :



6 fonctions

Lampe témoin température

Thermostat réglable de 50°-260°C

Gril et tournebroche

Porte ventilée, triple vitre

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 35 litres, brut 36 litres

4 niveaux de cuisson

Puissance gril: 1,40 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,79 kWh

Accessoires:

1 lèche-frite avec grille intégrée

1 grille

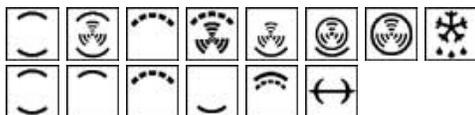
1 tournebroche

Ventilation forcée de refroidissement

Tiroir de rangement

Puissance nominale électrique : 5,10 kW

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

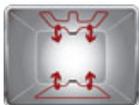
- **KIT1A2-6** - Crédence murale inox
- **KIT3A3-6** - Support inox pour hauteur 95 cm avec roulettes
- **KIT2A2-8** - Plinte inox
- **KIT5A2-6** - Extension de profondeur plan de cuisson, 70 cm
- **KD100X-2** - Hotte murale 100 cm, inox
- **PARMAXL** - Grille viande en fonte
- **TPKX** - Plaque teppan yaki en inox
- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées

- **PR7A2** - Support 7 plats en chrome
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



Four principal



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.



Turbine + Résistances voûte + sole chaleur brassée:

Le fonctionnement de la turbine unie à la cuisson traditionnelle assurent des cuissons homogènes même pour des recettes compliquées. Idéale pour biscuits et tartes cuits en même temps sur plusieurs niveaux.



Résistances 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.



Turbine + Résistances 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.



Turbine + Résistances sole (cuisson délicate):

Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée pour stériliser ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur supplémentaire modérée. Idéale pour tout type d'aliment.



Turbine + Résistances circulaire + sole (cuisson chaleur tournante plus):

Pour une cuisson renforcée. Idéale pour tout type d'aliment (exemple : pain, pâtisserie à fond épais, ...)



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

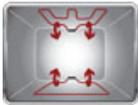
Pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en 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.

Four auxiliaire

**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 voûte:**

La chaleur provenant seulement du haut est idéale pour faire dorer les plats sans devoir utiliser le grill.

**Résistances 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.

**Résistances sole (cuisson finale):**

La chaleur provenant uniquement 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 voûte + résistance grill:**

L'association des résistances grill et voûte permet de griller encore plus rapidement.

**Tournebroche:**

Le tournebroche (selon le modèle) et la résistance grill fonctionnent conjointement pour une parfaite coloration des aliments.

Centre de cuisson > 90 cm
type de plan: Gaz
6
Double cavité
type de four: Catalyse
100 cm
inox
classe énergétique AB

