RICHMOND DELUXE 110 EI BLANC

PRICHDX110EIICY



Piano de cuisson, 110 cm
Dessus induction, 3 fours électriques + 1 maxi gril,
Programmateur digital, classe énergétique A
Couleur blanche, portes biseautés

Rails télescopiques double extension:
Facilite l'accès aux plats lourds.

Steam and Infuse:
Ce kit inclus permet une cuisson saine et savoureuse pour obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur.

Four multifonction 11 programmes:
Des programmes permettant des modes de cuisson variés, dont le mode Pain et Pizza par exemple.

TABLE DE CUISSON

5 foyers induction – Touche sensitives
2 x 1,6 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne
1 x 2,3 kW – Power boost 3,7 kW – grande taille
1 x 1,15 kW – Power boost 2,2 kW – petite taille
1 x 1,4 kW – Power boost 3 kW – taille moyenne
10 niveaux de puissance dont la fonction Boost
Minuterie et programmateur
Indicateur de chaleur résiduelle
Arrêt automatique
Sécurité enfant
Détection de récipient et de surtension
3 pré-réglages: fondre/sauce, maintien au chaud, ébullition rapide

CAVITE 1 - En haut à gauche

Maxi gril + four électrique conventionnel
Volume 41 L, utile 35 L
Puissance Gril 2700 W / Four 1400 W
2 positions
Rails télescopiques double extension
Energie A
Email pristine facile à nettoyer
Consommation d'énergie: 0,66 Kwh en convection naturelle
Dim. utile de la cavité (HxLxP): 18 x 47 x 43 cm

CAVITE 2 - En bas à gauche

Four électrique multifonction 11 programmes
Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)
Volume 71 L, utile 60 L
Puissance Four 2000 W / Gril 1700 W
2 grilles – 6 positions
Rails télescopiques double extension
Energie A
Eclairage du four
Email pristine facile à nettoyer
Consommation d'énergie: 0,71 Kwh en convection forcée et 0,79 Kwh en convection naturelle
Dim. utile de la cavité (HxLxP): 32,5 x 47 x 39,5 cm

CAVITE 3 – En haut à droite

Four électrique à chaleur ventilée (pulsée)
Fonction mijotage, pain et maintien au chaud
Volume 71 L, utile 64 L
Puissance Four 2000 W
2 grilles – 6 positions
Rails télescopiques double extension
Energie A
Eclairage du four
Email pristine facile à nettoyer
Consommation d'énergie: 0,75 Kwh en convection forcée
Dim. utile de la cavité (HxLxP): 35 x 47 x 39,5 cm

CAVITE 4 – En bas à droite

Four de mijotage
Volume 41 L, utile 41 L
Puissance Four 160 W
Email pristine facile à nettoyer
Dim. utile de la cavité (HxLxP): 20 x 47 x 43 cm

STOVES est une marque du groupe GLEN DIMPLEX FRANCE
12 boulevard du Mont d'Est – 93160 Noisy-le-Grand
Tél 01 48 15 53 60 - Fax. 01 48 15 53 61 - direction@glendimplex.fr - www.glendimplex.fr

RICHMOND DELUXE 110 EI BLANC

PRICHDX110EIICY

ACCESSOIRES FOURNIS

Kit Steam and Infuse
Grilles de four en chrome (4)
Poignée plan de gril
Lèchefrite émaillée avec grille (2)

GENERAL

Gencod	5052263103375
Code produit	444410337
Normes	CE
Garantie	2 ans
Dim. du produit (LxPxH)	109,6 x 60 x 90-93 cm
Dim. de l'emballage (LxPxH)	123 x 74 x 104,5 cm
Poids nets / brut	92,9 kg / 99,9 kg

INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	15,53 kW
Branchement	monophasé / triphasé

Livré sans câble de branchement



Maxi-Gril sur toute la largeur du four avec rails télescopiques



Table de cuisson Induction.
Cuisson simple et ultra précise grâce à la durée de chauffe réglable par zone de cuisson.



Doubles rails télescopiques coulissants.
Ils facilitent l'usage des plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.

Steam and Infuse.
Ce kit permet une cuisson saine et savoureuse. La cuisson à la vapeur/infusion permet d'obtenir un plat moelleux à l'intérieur et croustillant à l'extérieur. Il est idéal pour les kebab et poulets.





Four multifonction 11 programmes.
Grill électrique, chaleur conventionnelle, cuisson intensive (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte), chaleur pulsée, chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de sole ventilée, gril ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.

STOVES est une marque du groupe GLEN DIMPLEX FRANCE
12 boulevard du Mont d'Est – 93160 Noisy-le-Grand
Tél 01 48 15 53 60 - Fax. 01 48 15 53 61 - direction@glendimplex.fr - www.glendimplex.fr