

**MADE IN BRITAIN** **PRECISION DELUXE 110 EI INOX**  
PPRECIDX110EISS



**Piano de cuisson, 110 cm**  
**Dessus induction, 3 fours électriques + 1 maxi gril,**  
**Programmateur digital, classe énergétique A**  
**Couleur inox, portes avec verre Umbra**

**Verre Umbra:**

Offre un design professionnel type « porte pleine » lorsque le four est éteint, tout en permettant une visibilité exceptionnelle sur l'intérieur du four lorsqu'il fonctionne.

**4 vrais fours:**

Un maxi gril/four conventionnel, un four multifonction (dont chaleur tournante), un four à chaleur tournante et un four de mijotage.

Cuisson ultra précise grâce au réglage de la durée de chauffe par zone à induction.

### TABLE DE CUISSON

#### 5 foyers induction – Touche sensibles

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 fonctions, programmable

##### Four électrique à chaleur tournante (chaleur 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: 0,76 Kwh en convection forcée et 0,81 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 tournante (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

## PRECISION DELUXE 110 EI INOX

PPRECIDX110EISS

## ACCESSOIRES FOURNIS

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

## GENERAL

Gencod	5052263107601
Code produit	444410760
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	94,4 kg / 101,4 kg

## INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	15,53 kW
Branchement	monophasé / triphasé
Livré sans câble de branchement	



## Verre Umbra.

Verre noir qui devient transparent pendant le fonctionnement du four. Il offre un design professionnel type "porte pleine" quand il est éteint, tout en permettant une visibilité exceptionnelle sur l'intérieur du four lorsqu'il fonctionne. Plus besoin d'avoir à ouvrir la porte et perdre de la chaleur. Il est idéal pour la surveillance de vos cuissons!

## Doubles rails télescopiques coulissants.

Ils facilitent l'accès aux plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.



Cuisson ultra précise pour les plaques à induction: réglage de la durée de chauffe par zone.

## 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 « boost » (chaleur tournante avec chaleur de sole et de voûte), chaleur pulsée, chaleur de voûte, chaleur de sole, chaleur de sole ventilée, grill ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.