

**RICHMOND DELUXE 110 EI CREME**

PRICHDX110EICH



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

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

RICHMOND DELUXE 110 EI CREME

PRICHDX110EICH

ACCESSOIRES FOURNIS

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

GENERAL

| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Gencod | 5052263049260 |
| Code produit | 444444926 |
| 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.