

## PRECISION DELUXE 90 DFT INOX

PPRECIDX90DFSS

**Piano de cuisson, 90 cm**

**Dessus gaz, 2 fours électriques + 1 maxi gril,  
grand four transformable en 2,  
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.

**Séparateur PROFLEX:**

Permet de convertir le four grande capacité (94L) en deux fours indépendants.

**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.

## TABLE DE CUISSON

**5 foyers gaz**

2 x 2 kW – taille moyenne

1 x 1 kW – petite taille

1 x 3 kW – grande taille

1 x 4 kW – wok (avec double couronne)

Supports de casseroles en fonte – 1 plaque à griller amovible

Allumage une main

Sécurité thermocouple

Kit de conversion GPL inclus

**CAVITE 1 - En haut à gauche****Maxi gril + four électrique conventionnel**

Volume 37 L, utile 31 L

Puissance Gril 2700 W / Four 1400 W

Gril double circuit variable

2 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,67 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (H x L x P): 18 x 42 x 43 cm

**CAVITE 2 - En bas à gauche****Four électrique multifonction 11 fonctions, programmable****Four électrique à chaleur tournante (chaleur pulsée)**

Volume 64 L, utile 54 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: 0,73 Kwh en convection forcée et 0,77 Kwh en convection naturelle

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 32,5 x 42 x 39,5 cm

**CAVITE 3 - A droite****Four électrique à chaleur tournante (pulsée) avec séparateur (2 fours en 1)**

Fonction mijotage, pain et maintien au chaud

Volume 94 L, utile 79 L

Puissance Four 3000 W

3 grilles – 8 positions

Rails télescopiques double extension

Energie A

Eclairage du four

Email pristine facile à nettoyer

Consommation d'énergie: 0,94 Kwh en convection forcée

Dim. utile de la cavité (HxLxP): 62 x 35 x 39,5 cm

## PRECISION DELUXE 90 DFT INOX

PPRECIDX90DFSS

## ACCESSOIRES FOURNIS

Plaque à griller en fonte  
 Couronne de wok en fonte  
 Kit Steam and Infuse  
 Grilles de four (5)  
 Poignées plan de gril (2)  
 Lèche-frites avec grille (2)  
 Support assiettes  
 Kit de conversion GPL (pour utilisation avec bouteille de gaz butane/propane. Réf du kit: 012860220)

## GENERAL

Gencod	5052263107687
Code produit	444410768
Normes	CE
Garantie	2 ans
Dim. du produit (LxPxH)	89,6 x 60 x 90/93 cm
Dim. de l'emballage (LxPxH)	104,5 x 74 x 104,5 cm
Poids nets / brut	98,95 kg / 105,95 kg

## INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	8,98 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'usage des plats lourds. Répartition pratique des hauteurs de cuisson.



## Séparateur PROFLEX:

Permet de convertir le four grande capacité en deux fours indépendants. Ces fours peuvent être commandés séparément, offrant des possibilités d'utilisation optimales.

## 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 fonctions et programmable:

Gril 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, gril ventilé, fonction décongélation, fonction pizza, fonction levée de pâte à pain.