

## PRECISION DELUXE 90 EI INOX

PPRECIDX90EISS



**Piano de cuisson, 90 cm**  
**Dessus induction, 2 fours électriques + 1**  
**maxi gril, grand four transformable en 2,**  
**Programmateur digital, classe énergétique A**  
**Couleur inox, portes avec verre Umbera**

**Verre Umbera:**

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.

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 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 EI INOX

PPRECIDX90EISS

## ACCESSOIRES FOURNIS

Kit Steam and Infuse  
 Grilles de four (5)  
 Poignées plan de gril (2)  
 Lèchefrites avec grille (2)  
 Support assiettes

## GENERAL

Gencod	5052263107564
Code produit	444410756
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	86,9 kg / 93,9 kg

## INSTALLATION

Alimentation électrique	240 V
Charge max.	16,38 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!

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



## 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.