

Cuisinière autonome hybride de 30"

série Professional

E30DF74TPS



DIMENSIONS DU PRODUIT

Hauteur	41 5/8"
Largeur	29 7/8"
Profondeur	27 1/2"

AUTRES CARACTÉRISTIQUES FACILES D'EMPLOI

Four de très grande capacité

L'intérieur spacieux de 4,6 pi³ offre tout l'espace de cuisson requis.

Grilles continues

Conçues pour cuire plusieurs plats à la fois, à différentes températures, sur une seule table de cuisson, les grilles continues permettent de faire glisser facilement de brûleur en brûleur même les casseroles les plus lourdes.

Intérieur bleu cobalt exclusif

Caractéristiques exclusives



Grilles de four Smooth-Glide^{MD}

Grâce au système de roulement à billes, les grilles de four à extension complète glissent sans effort pour faciliter l'accès.



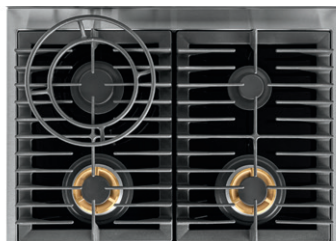
Brûleurs Min-2-Max^{MD}

Avec la gamme de performance la plus vaste de l'industrie, ces brûleurs étanches à double flamme offrent une polyvalence sans égale : de 18 000 BTU pour faire bouillir à 1 100 BTU pour mijoter.



Technologie de convection CustomConvect^{3MC}

Distribue la chaleur uniformément dans le four grâce à un troisième élément à convection et à des ventilateurs à vitesse variable.



Configuration polyvalente de la table de cuisson

La table de cuisson offre des tailles de brûleur très variées, offrant ainsi la polyvalence requise pour préparer plusieurs plats d'un même repas à la fois.

BRÛLEUR	BTU
Avant droite	18 000 à 1 100
Arrière droite	5 000 à 850
Avant gauche	18 000 à 1 100
Arrière gauche	14 000

CUISINIÈRE AUTONOME HYBRIDE DE 30"

CARACTÉRISTIQUES DU TABLEAU DE COMMANDE

Commandes de four manuelles	Oui
Console en acier inoxydable de style professionnel	Oui
Grands boutons à collerette de qualité professionnelle avec cadran	Oui

CARACTÉRISTIQUES DE LA TABLE DE CUISSON

Brûleurs Min-2-Max ^{MD} (BTU)	2 (18 000 à 1 100)
Brûleur Power Burner ^{MC} étanche (BTU)	1 (14 000)
Brûleur Precision Burner ^{MC} étanche (BTU)	1 (5 000 à 850)
Grilles continues	Oui
Allumage électronique	Oui

CARACTÉRISTIQUES DE LA CAVITÉ DU FOUR

Capacité	4,6 pi ³
Élément de cuisson (W)	2 500
Élément du grilloir (W)	4 000
Élément à convection (W)	2 500
Intérieur du four bleu cobalt exclusif	Oui
Système à convection CustomConvec ^{3MC}	Oui
Autonettoyage avec verrouillage de porte	Oui
Grand hublot de four	Oui
Lampe de four à halogène	Oui
Cuisson et grillage à huit passages	Oui
Grilles de four Smooth-Glide ^{MD}	2
Grilles traditionnelles	1
Élément de cuisson dissimulé	Oui

CARACTÉRISTIQUES SUPPLÉMENTAIRES

Dosseret en acier inoxydable	6"
Panneaux latéraux pleins en acier inoxydable	Oui
Poignée Professional	Oui
Pieds de nivellement entièrement réglables	Oui

ACCESSOIRES

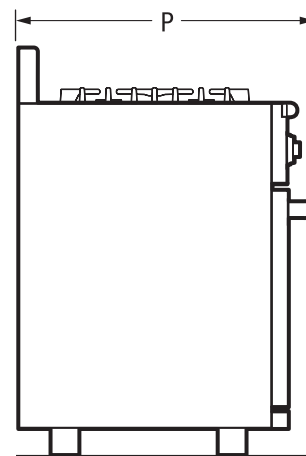
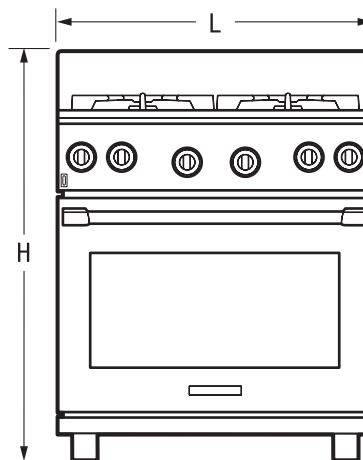
Lèchefrite et grille anti-éclaboussures	Compris
Nettoyant pour acier inoxydable	Compris
Anneau de wok	Compris

CARACTÉRISTIQUES

Emplacement du point de raccordement de l'alimentation en gaz	À l'arrière, en bas à droite
Point de raccordement de l'alimentation électrique	À droite, en bas au centre
Intensité à 240/208 V (A)	21/19
Circuit minimal exigé (A)	30
Puissance raccordée (kW) à 240/208 V	5,0/3,8
Nécessaire de conversion aux gaz de pétrole liquéfiés	Compris
Poids à l'expédition (approx.)	300 lb

REMARQUE : Toujours consulter les codes locaux et nationaux d'électricité et d'installation d'appareils à gaz. Consulter le guide d'installation du produit à electroluxicon.ca pour obtenir des instructions détaillées sur l'installation.

Les caractéristiques techniques peuvent changer.



DIMENSIONS DU PRODUIT

Hauteur (réglable)	41 5/8"
Largeur	29 7/8"
Profondeur (poignée comprise)	28 1/2"
(avec porte ouverte à 90°)	46 1/4"

