

**Une excellente combinaison de cuisson entre gaz et électrique.**

La table de cuisson mixte apporte une combinaison polyvalente dans votre cuisine. L'avantage d'une plaque de cuisson à gaz avec un four électrique c'est que vous pouvez alterner entre deux type de cuisson sur le même produit

Bénéfices et Caractéristiques**Une cuisinière mixte pour une cuisson polyvalente.**

Une cuisinière, combinant les avantages d'une table de cuisson à gaz avec un foyer électrique, vous permet de passer d'un combustible à l'autre pour une meilleure performance de cuisson.

La chaleur tournante votre allier pour un résultat de cuisson homogène

Des petites pâtisseries croustillantes, des tartes parfaites, des morceaux de viande bien dorés : la fonction chaleur tournante assure une circulation uniforme de la chaleur dans le four. Des résultats constants, quel que soit l'endroit où vous placez vos aliments.

Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.

L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez

Contrôlez les réglages de votre four et la progression de votre plat grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.

Porte du four plein verre démontable sans outil

Toutes nos cuisinières sont équipées d'une porte plein verre facile d'entretien et démontable sans outils.

- Cuisinière Mixte gaz/électrique 60x60 SurroundCook®
- TABLE : Mixte gaz / électrique
- 3 foyers gaz + 1 foyer électrique
- Sécurité gaz table par thermocouple
- Allumage électronique
- Foyer avant gauche : Gaz rapide, 3000W/100mm
- Foyer arrière gauche : Auxiliaire, 1000W/54mm
- Foyer avant droit : Gaz Semi-rapide, 2000W/70mm
- Foyer arrière droit : Plaque électrique, 1500W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 1650 W
- Porte ventilée, 3 verres, verres et porte démontables
- Porte plein verre
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : Porte Abattante

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	92.3	Efficacité énergétique de la table de cuisson (EE table gaz) en %*	55.35
Type d'installation	Pose-libre	Couleur	Blanc
Classe d'efficacité énergétique*	A	Puissance électrique totale maximum (W)	4200
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.85/0.72	Nombre de grille(s):	1 grille support de plat
Nombre de cavités	1	Type de plats	1 plat multi-usages
Source de chaleur du four	Électricité	Hauteur (mm)	870 à la table /1448 couv.ouvert /902 couv.fermé
Volume utile cavité (L)	54	Fréquence (Hz)	50-60
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	328 x 408 x 401	Dimensions HxLxP (mm)	902x600x600
Nombre de zones de cuisson	4	Cordon fourni (en m):	1.4
Nombre de zones de cuisson gaz	3	Livré avec prise	Non
Technologie de chauffe de la table	Mixte gaz/électrique	Poids brut/net (kg)	54 / 50
Diamètre des zones de cuisson	Ø en cm:*	Dimensions emballées HxLxP (mm)	940x665x710
Arrière droite	18	Fabriqué en	Roumanie
Efficacité énergétique selon le brûleur à gaz (EE brûleur gaz):	en %*	PNC	943 005 538
Avant droite	55	Code EAN	7332543846474
Avant gauche	55.7	* Conformément au règlement	EU 66/2014
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique)	en Wh/kg:*		
Arrière droite	194.9		
Consommation énergétique (électrique) de la table de cuisson (CE table de cuisson)*	194.9		

