

**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		

