



Photos non contractuelles

GEBM19302BP

Four Pyrolyse 72 L

HotAero Pro

Cette technologie garantit des résultats parfaitement uniformes à chaque fois et vous aide ainsi à éviter le gaspillage alimentaire. La circulation uniforme de la chaleur à l'aide d'une nouvelle ventilation totalement repensée permet une cuisson plus homogène et précise.



Sonde de cuisson

La sonde de cuisson permet de mesurer précisément la température au cœur d'une large variété de viandes. Grâce à cet accessoire, vous pouvez facilement cuisiner vos viandes selon vos préférences : saignant, à point ou bien cuit. Il vous suffit de régler la température voulue en fonction du type de viande et placer la sonde au cœur de votre pièce de viande.



Rail télescopique

Le rail télescopique permet un accès simple et sécurisé aux plats. Grâce à ce système, l'accès aux plats est simple et sécurisé. Ils viennent à vous et peuvent être enfournés et retirés très facilement, sans risque de brûlure.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

INFORMATIONS

Référence	GEBM19302BP
Séries	GR5500
Code EAN	4013833057888
Origine de fabrication	Turquie
Couleur	Inox anti-traces
Famille de produit	Four encastrable
Type de four	1 Cavité

DETAILS TECHNIQUES

Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Type de prise	Européenne
Câble fourni	Oui, Standard

COMMANDES

Ecran / minuterie	Grand afficheur & touches sensibles
Couleur d'affichage de l'écran	Blanc
Verrouillage de l'écran	Oui
Réglage de la luminosité	Oui
Panneau de commandes	Design Prologue Edge ht 100 mm
Type de commande	Contrôle mécanique

DESIGN

Couleur du bandeau	Inox anti-traces
Type du bandeau	Métal + verre
Couleur du bouton	Noir
Design Porte	Design " U " Prologue Edge
Couleur de la porte	Inox anti-traces
Couleur de la poignée	Inox (support Noir)

FONCTIONS

Nombre de fonctions	9 programmes (électronique)
Chaleur pulsée - Chef Expert	Oui
Chaleur Tournante	Oui
Chaleur Brassée	Oui
Convection naturelle	Oui
Chaleur tournante Eco	Oui
Sole	Oui
Sonde de cuisson	Oui, Standard
Gril fort	Oui
Éclairage intérieur	Oui

PERFORMANCES

Classe d'efficacité énergétique	A+
Conso convection Naturelle 1 (kWh)	0.95
Puissance totale électrique (kW)	2500 watts [joules / seconde]
Conso.énergie [conv. forcée de l'air] (kWh)	0.69

ACCESSOIRES

Grille pour gradins amovibles	1
Lèche-frite profond	1
Lèche-frite standard	1

CARACTERISTIQUES

Type de four	Multifonction
Nombre de vitres	4
Porte Froide	Porte froide GIFAM
Contre-porte	Plein verre (amovible)
Fermeture douce	Oui
Verrouillage de porte	Verrouillage Pyrolyse
Gradins amovibles	5
Éclairage intérieur	1 Lampe halogène (Voûte)
Rails télescopiques	1 Niveau
Norme type de porte	Ce (Oui)
Type de poignée	PRH3
Type d'ouverture de la porte	Abatant
Type de Gril	Electrique
Chaleur pulsée - Chef Expert	Oui
Ventilateur de refroidissement	Oui
Couleur de l'émail	Triton
Cavité principale - Volume utile (lt)	72
Volume (L)	72

DIMENSIONS

Profondeur avec emballage (cm)	66.0
Largeur avec emballage (cm)	66.0
Hauteur avec emballage (cm)	65.5
Poids avec emballage (kg)	47.0
Profondeur sans emballage (cm)	56.7
Largeur sans emballage (cm)	59.4
Hauteur sans emballage (cm)	59.5
Poids sans emballage (kg)	43.5

NETTOYAGE

Pyrolyse	Oui
Nettoyage vapeur	Simple

LOGISTIQUE

Nomenclature	85166080
Livraison en 40	162
Livraison en 40 ForkLift	162
Livraison en camion à la verticale	240
Livraison en 40 HC ForkLift	216

