

Four double intégrable, 30" Masterpiece®
MED302JP



MED302JP

INNOVATION

- NOUVEAU : L'unique porte SoftCloseMD sur le marché. Caractéristique exclusive à Thermador
- La plus grande capacité de four offerte : 4,7 pieds cubes (161,4 litres) (AHAM)
- Le cycle ultrarapide de préchauffage est le plus rapide dans la catégorie de luxe (prend environ 7 minutes) Exclusif à Thermador
- Autonettoyage ultrarapide en 2 heures - le plus rapide sur le marché. Exclusif à Thermador

PERFORMANCE

- Les 2 fours permettent la cuisson à convection véritable
- Le système True Convection assure une circulation d'air précise pour la cuisson sur plusieurs grilles sans transfert de saveurs entre les plats.
- NOUVEAU : 3 grilles télescopiques Full AccessMD, prenant en charge jusqu'à 45 lb chacune, avec poignée intégrée à prise facile
- Aucun préchauffage nécessaire. Le système de convection accélérée le plus rapide sur le marché permet de réduire le temps de cuisson de 30 %.
- Sonde de température CookControl™
- Le mode EasyCook compte 20 recettes préprogrammées.
- Puissante lampe à halogène à gradateur automatique
- Élément de grillage enfoncé à 10 tours et de 3500 watts
- 14 modes de cuisson avancés
- Modes de cuisson avancés - Réchaud, levage de pâte et déshydratation
- Préchauffage rapide possible dans 5 modes de cuisson
- Vaste hublot de porte de four pour une vision optimale
- La minuterie comporte un mode de démarrage automatique différé.
- Élément de cuisson dissimulé pour un nettoyage facile
- Un indicateur numérique présente la progression du cycle de préchauffage.
- 6 hauteurs de grille réglables pour la cuisson de plusieurs aliments à la fois
- NOUVEAU : Certifié Star-K

DESIGN

- NOUVEAU: Bandes latérales, commandes, déflecteur d'air et chronomètre maintenant en acier inoxydable
- Poignée de type professionnel
- Design moderne angulaire
- Panneau de commande tactile en verre haut de gamme
- Afficheur texte intégral bleu percutant

Accessoires intégrés

3 x grilles du four / supérieur, 3 x grilles du four / inférieur, 1 x plaque à rôtir / supérieure, 1 x sonde de température en haut

825225900139

**Four double intégrable, 30" Masterpiece®
MED302JP**



Caractéristiques

Mode de cuisson: Air pulsé 3D, Chaleur tournante, Convection Bake, Convection Broil, Cuisson thermique, Déhydrate, Gril vario petite surface, maintenir au chaud, Pizza setting, Position de fermentation

Mode de cuisson - four 2: Chal. voûte + chal. sole 1/3, Chaleur tournante, Convection Bake, Convection Broil, Convection naturelle, Convection Roast, Déhydrate, Gril air pulsé, maintenir au chaud, Pizza setting, Position de fermentation

Nombre de lampes intérieures: 3

Accessoires inclus: 3 x grilles du four / supérieur, 3 x grilles du four / inférieur, 1 x plaque à rôtir / supérieure, 1 x sonde de température en haut

Puissance de l'élément de cuisson du four 1 (W): 2000

Puissance de l'élément de grillage du four 1 (W): 3600

Puissance de l'élément de convection du four 1 (W): 2000

Types de consommation et de connexion

Code universel des produits: 825225900139

Couleur du produit: Inox

Autres couleurs offertes:

Type d'énergie: Électricité

Puissance (W): 8000

Intensité (A): 40

Tension (V): 240/208

Fréquence (Hz): 60

Certificats de conformité: CSA, STAR-K

Longueur du cordon d'alimentation (po): 66"

Longueur du cordon d'alimentation (cm): 168

Dimensions de l'appareil (H x L x P) (cm): 131.4 x 75.5 x 60.6

Taille de découpe requise (H x L x P) (po): 51 1/8" x 28 1/2" x 24"

Dimensions globales de l'appareil (H x L x P) (po): 51 3/4" x 29 3/4" x 23 7/8"

Dimensions globales de l'appareil (H x L x P) (mm): 1314 x 755 x 606

Dimensions du produit emballé (H x L x P) (po): 56 3/4" x 34" x 31"

Dimensions du produit emballé (H x L x P) (mm):

Poids net (lb): 328

Poids net (kg): 148,768

Poids brut (lb): 328

Poids brut (kg): 148,8

0 2019-11-22