

Four intégrable, 30" Professional  
POD301J



**POD301J**

**INNOVATION**

- NOUVEAU : L'unique porte SoftCloseMD sur le marché. Caractéristique exclusive à Thermador
- Le tournebroche de type commercial le plus imposant, d'une capacité de 5,4 kg (12 lb) Exclusif à Thermador
- Élément Maxbroil™, le plus grand et puissant élément de grillage sur le marché. Exclusif 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**

- Le système True Convection assure une circulation d'air précise pour la cuisson sur plusieurs grilles sans transfert de saveurs entre les plats.
- NOUVEAU : 2 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™
- 12 modes de cuisson professionnelle avancés
- Modes de cuisson avancés - Réchaud, levage de pâte et déshydratation
- Puissante lampe à halogène à gradateur automatique
- Préchauffage rapide possible dans 5 modes de cuisson
- La commande électronique du four assure un chauffage de précision.
- 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
- 7 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
- Chronomètre de type professionnel
- Cadres et boutons en acier inoxydable de type restauration
- Design professionnel audacieux et ciselé
- L'afficheur graphique électronique bleu permet de régler toutes les fonctions de minuterie.

**Accessoires intégrés**

**825225898122**

## Four intégrable, 30" Professional POD301J



### Caractéristiques

**Mode de cuisson:** Air pulsé 3D, Chaleur tournante, Convection Broil, Cuisson thermique, Déhydrate, Gril air pulsé, Gril grande surface, Grillade au tournebroche, Gril vario petite surface, maintenir au chaud, Position de fermentation  
**Mode de nettoyage:** Autonettoyage par pyrolyse  
**Eclairage intérieur - cavité 1:** 4  
**Réglages de la minuterie:** Arrêt, chronomètre, Marche, Réveil  
**Puissance de l'élément de cuisson du four 1 (W):** 2000  
**Puissance de l'élément de grillage du four 1 (W):** 5000  
**Puissance de l'élément de convection du four 1 (W):** 2000

### Types de consommation et de connexion

**Code universel des produits:** 825225898122  
**Couleur du produit:** Inox  
**Autres couleurs offertes:**  
**Type d'énergie:** Électricité  
**Puissance (W):** 7300  
**Intensité (A):** 30  
**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  
**Type de prise:** Branchement sans fiche, sans fiche  
**Taille de découpe requise (H x L x P) (po):** 28 1/4" x 28 1/2" x 24"  
**Taille de découpe requise (H x L x P) (mm):**  
**Dimensions globales de l'appareil (H x L x P) (mm):** 738 x 755 x 606  
**Dimensions du produit emballé (H x L x P) (po):** 33 3/4" x 34" x 31"  
**Dimensions du produit emballé (H x L x P) (mm):** 857 x 787 x 863  
**Poids net (lb):** 192  
**Poids net (kg):** 87,080  
**Poids brut (lb):** 192  
**Poids brut (kg):** 87,0

0 2019-09-24