

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
- Cadrans 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 thermale, Dehydrate, 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