

Four double intégrable, 30" Professional PODC302J



PODC302J

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 : 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™
- 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

Four double intégrable, 30" Professional PODC302J



Caractéristiques

Mode de cuisson: Air pulsé 3D, Chaleur tournante, Convection Broil, Cuisson thermique, Déhydrate, Gril 3 puissances, Gril air pulsé, Grillade au tournebroche, Gril vario petite surface, maintenir au chaud
Mode de cuisson - four 2: Air pulsé 3D, Chal. voûte + chal. sole 1/3, Chaleur tournante, Convection Bake, Convection Broil, Convection naturelle, Convection Roast, Déhydrate, Gril vario petite surface, maintenir au chaud, Pizza setting, Position de fermentation
Nombre de lampes intérieures: 4
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: 825225898139
Couleur du produit: Inox
Autres couleurs offertes:
Type d'énergie: Électricité
Puissance (W):
Intensité (A): 40
Tension (V): 240/208
Fréquence (Hz): 60.0
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): 1441 x 787 x 863
Poids net (lb): 328
Poids net (kg): 148,768
Poids brut (lb): 328
Poids brut (kg): 149,0

0 2019-08-13