

Double Steam Wall Oven, 30" Professional, Inox PODS302W



PODS302W

INNOVATION

- La porte SoftCloseMD se referme doucement, sans claquement
- Préchauffage rapide dans le segment des appareils de luxe (environ 7 minutes)
- Mode d'autonettoyage rapide de 2 heures
- L'appareil de cuisine par excellence – le four à vapeur et à convection Thermador offre aux chefs passionnés de nombreuses solutions de cuisson : la vapeur, la véritable convection ainsi que la combinaison de vapeur et de convection et de gril.
- La vapeur propose une méthode de cuisson saine, et elle permet aux aliments de garder leurs vitamines et leurs nutriments bénéfiques.

PERFORMANCE

- Grille télescopique Full AccessMD, prenant en charge jusqu'à 45 lb, avec poignée intégrée à prise facile
- Four à vapeur et à convection qui propose 41 programmes Easy Cook
- La cuisson à la vapeur et à convection est facile, et réduit les risques de surcuisson ou de dessèchement des aliments.

DESIGN

- Verre gris spécialement conçu sur acier inoxydable pour une apparence et un fini luxueux
- Conçu pour la flexibilité – installation standard ou à effleurement dans les armoires de cuisine

Accessoires en option

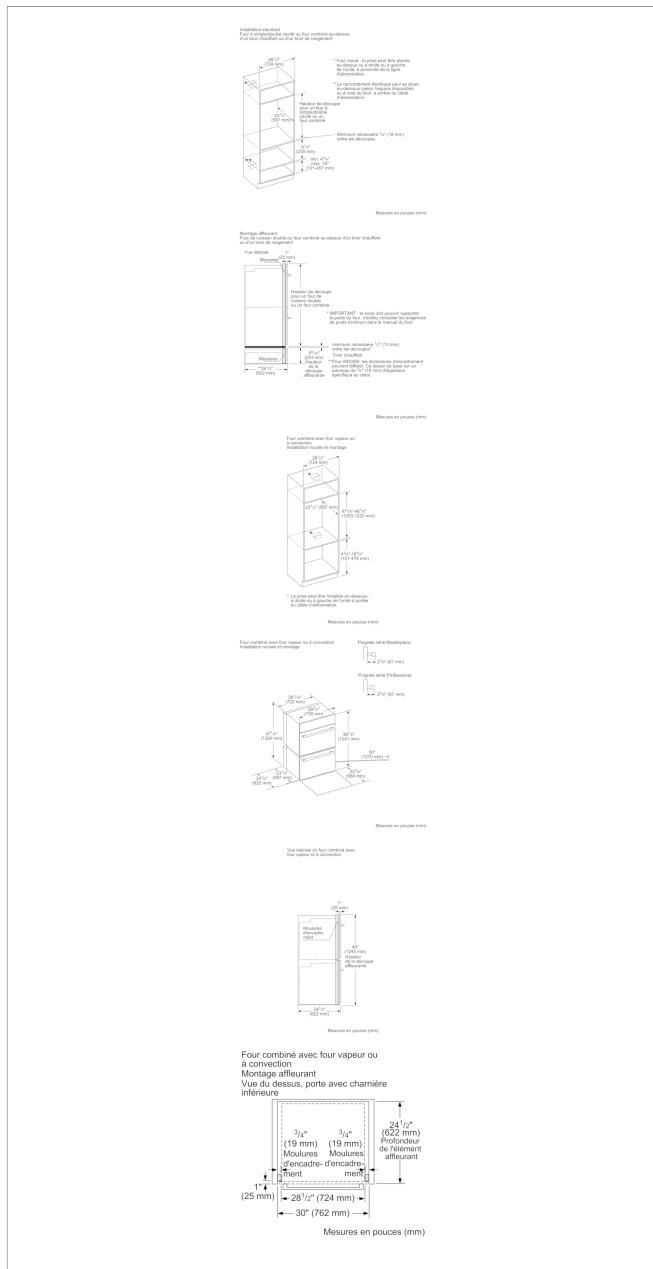
SDCLNRCK30

Accessoires intégrés

x Plat pour vapeur, perforé, taille XL, x Plat pour vapeur, non perforé, taille S, x dispositifs de sortie télescop. 1 foix, x dispositifs de sortie télescop. 3 foix, x sonde de température en bas, x sonde de température en haut, x lèchefrite pour pyrolyse, x Plat pour vapeur, perforé, taille S, x , x plaque à rôtir / supérieure, x grilles du four / supérieur, x tournebroche

825225941750

Double Steam Wall Oven, 30" Professional, Inox PODS302W



Caractéristiques

Mode de cuisson: 3rd element convection, Chaleur tournante intense, Convection Bake, Convection Broil, Cuisson thermale, Dehydrate, Gril air pulsé, Gril grande surface, Grillade au tournebroche, Gril vario petite surface, low temperature cooking, maintenir au chaud, Pizza setting, Position de fermentation

Mode de cuisson - four 2: 3rd element convection, Chal. voûte + chal. sole 1/3, Chaleur tournante intense, Convection Bake, Convection Broil, Convection naturelle, Convection Roast, Dehydrate, Gril air pulsé, Gril grande surface, Grillade au tournebroche, Gril vario petite surface, low temperature cooking, maintenir au chaud, Pizza setting, Position de fermentation, Steaming level

Nombre de lampes intérieures: 2

Accessoires inclus: x Plat pour vapeur, perforé, taille XL, x Plat pour vapeur, non perforé, taille S, x dispositifs de sortie télescop. 1 fois, x dispositifs de sortie télescop. 3 fois, x sonde de température en bas, x sonde de température en haut, x lèchefrite pour pyrolyse, x Plat pour vapeur, perforé, taille S, x , x plaque à rôtir / supérieure, x grilles du four / supérieur, x tournebroche

Puissance de l'élément de cuisson du four 1 (W): 2400

Puissance de l'élément de grillage du four 1 (W): 4800

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

Types de consommation et de connexion

Code universel des produits: 825225941750

Couleur du produit: Inox

Autres couleurs offertes:

Type d'énergie:

Puissance (W): 8350

Intensité (A): 40

Tension (V): 240/208

Fréquence (Hz): 60

Certificats de conformité: CSA

Longueur du cordon d'alimentation (po): 60"

Longueur du cordon d'alimentation (cm): 152,4

Dimensions de l'appareil (H x L x P) (cm): 124,1 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): 48 7/8" x 29 3/4" x 23 7/8"

Dimensions globales de l'appareil (H x L x P) (mm): 1241 x 755 x 606

Dimensions du produit emballé (H x L x P) (po): 55 1/8" x 31 1/2" x 34"

Dimensions du produit emballé (H x L x P) (mm): 1441 x 787 x 863 : 328

Poids net (kg): 148,768

Poids brut (lb): 328,000

Poids brut (kg): 148,8