

Cuisinière pose-libre large avec deux modes de cuisson, 60" Pro Grand® Commercial Depth
PRD606RESG



PRD606RESG

- Cuisinière à vapeur bi-énergie Pro Grand de 60 po de série Professional de profondeur commerciale
- PRD606RESG

INNOVATION

- La seule cuisinière dans le marché avec un four à vapeur et convection combiné et un four pleine grandeur à convection et un tiroir réchaud
- 27 programmes de cuisson faciles. Les modes préprogrammés ajustent automatiquement la température et l'humidité afin d'assurer des résultats de cuisson parfaite
- Four principal incroyablement spacieux de 5,7 pi³ - Assez grand pour accueillir des plaques à pâtisserie de traiteur pleine grandeur
- Brûleur Pedestal Star® avec base QuickClean® conçu pour le nettoyage de surface facile et la propagation de chaleur supérieure pour poêle de toute taille
- Puissant brûleur (supérieur gauche) de 22 000 BTU (gaz naturel)
- Mijotage de précision à une intensité aussi basse que 37,8 °C (100 °F [375 BTU]) grâce à 4 brûleurs ExtraLowMD
- Charnières SoftCloseMD permettant de fermer en douceur les 2 fours et le tiroir-réchaud
- Tiroir-réchaud à surface de verre

PERFORMANCE

- Brûleurs Star® de 18 000 BTU (gaz naturel)
- Plaque chauffante double de 24 po avec deux surfaces à réglages indépendants (gauche et droite).
- Plaque chauffante/gril en fonte d'aluminium à surface de titane antiadhésive, à l'épreuve de la corrosion et amovible pour faciliter le nettoyage
- Four à vapeur de 1,4 pied cube pouvant contenir facilement une dinde de 14 livres
- "Four spacieux de 5,7 pi³ - Peut accueillir des plaques à pâtisserie commerciales et petit four de 2,5 pi³"
- "Four à vapeur non relié à une conduite d'eau, pour une installation aisée n'importe où
- Fonction de nettoyage à la vapeur contribuant à garder le four à vapeur étincelant de propreté
- Afficheur du four électronique indiquant la minuterie, la sonde à viande et le préchauffage avec alarme audible
- La convection à troisième élément assure une circulation d'air précise pour la cuisson simultanée sur plusieurs grilles sans transfert de saveurs entre les plats
- Vaste four doté de puissants éléments de grillage de 4000 watts et à 8 tours
- Grilles télescopiques Full Access® avec poignée intégrée à prise facile
- Spacieux tiroir-réchaud de 1,4 pi³ pouvant contenir 10 assiettes de 11 po

**Cuisinière pose-libre large avec deux modes de cuisson, 60" Pro Grand® Commercial Depth
PRD606RESG**



Caractéristiques

Type de construction: Pose-libre

Couleur du produit: Inox

Longueur du cordon d'alimentation (cm): 137

Poids net (kg): 306,893

Poids brut (kg): 312,1

Types de consommation et de connexion

Classe énergétique (2010/30/CE):

Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC):

Energy consumption gas oven per cycle conventional (2010/30/EC):

Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC):

Energy consumption gas oven per cycle forced air convection (2010/30/EC):

Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE):

Puissance (W):

Intensité (A): 50

Tension (V): 240/208

Fréquence (Hz): 60

Connecting cable type:

Type de prise: 240V-4 prong

0 2019-11-22