

CuisineMaster Pro 100 cm

PR100F560X

**Pour les amoureux de
l'excellence**



**5 foyers gaz dont 1 wok
Zone vitrocéramique
3 fours classe A**



Avec un souci du détail, un soin extrême apporté aux finitions et un design contemporain, votre piano de cuisson CuisineMaster Pro attirera ceux qui marient un sens aiguisé de la décoration et la passion pour la cuisine. La qualité des matériaux et la performance de ses fours professionnels viendront enchanter l'univers de votre cuisine.



Des pianos de cuisson depuis 1883



3 fours différents

Bénéficiez de 3 fours uniques !

Cuisinez comme vous le désirez avec notre four principal à chaleur pulsée 3D. Nos fours à chaleur brassée et à convection naturelle.



Four chaleur pulsée - 3D

Pour une cuisson plus rapide et uniforme !

Bénéficiez d'une cuisson parfaitement homogène grâce à la combinaison des 3 résistances voûte, sole et annulaire et du ventilateur.



Grand litrage

Un four grande cavité de 79 L

Bénéficiez d'un four grande cavité pour accueillir vos plats familiaux et vos repas de fêtes en toute simplicité.



Plaque vitrocéramique

Confort et simplicité d'utilisation !

La plaque vitrocéramique permet une montée en température plus rapide et un nettoyage facile.



Porte pleine en métal

Porte pleine en métal avec vitres amovibles

Fini les tâches de graisse ! Grâce à ses 3 vitres démontables, bénéficiez d'un nettoyage facilité tout en profitant du design unique de vos portes.



Barre porte serviette

Un look design très utile !

La barre porte-serviettes permet de suspendre vos torchons et apporte un look professionnel et chic au piano de cuisson.

CuisineMaster Pro 100 cm Inox

PR100F560X





Des pianos de cuisson depuis 1883

INFORMATIONS

Référence	PR100F560X
Code EAN	8690842396649
Couleur	Inox anti-trace
Origine de fabrication	Turquie
Nombre de fours	3

COMMANDES

Panneau de commandes	Commandes
Ecran / minuterie	Maxi Digit - Boutons & Sensitif
Couleur d'affichage de l'écran	Blanc
Réglage de la luminosité	Oui
Verrouillage de l'écran	Oui

DESIGN

Petite Crédence	Standard
Couleur bouton(s)	ilver
Couleur de la poignée	Chrome brillant (support inox)

FOYERS

Couleur du cadre de la table	Inox
Centrale (Max/Boost)	4 KW
Arrière gauche (Max/Boost)	1 KW
Avant droit (Max/Boost)	2 KW
Arrière droit (Max/Boost)	2 KW
Droit (Max/Boost)	Ø140x250 mm - 2400W (Extended)
Type de supports de casserole	Fonte
Sécurité thermocouple	Oui
Type d'allumage	Allumage intégré
Grille fonte	Oui
Type de table	Gaz

CARACTÉRISTIQUES CAVITÉ 3

Type d'ouverture de porte	Ouverture latérale - droit
Type de porte intérieure	Plein verre (amovible)
Nombre de vitres	3
Type de four	Chaleur tournante sans grill
Nombre de fonctions	1
Éclairage intérieur	1 éclairage (arrière)
Gradins amovibles	9 niveaux
Volume (L)	79

CARACTÉRISTIQUES CAVITÉ 1

Type d'ouverture de porte	Abattant
Type de porte intérieure	Plein verre (fixe)
Nombre de vitres	2
Type de four	Convection naturelle
Nombre de fonctions	1
Type de Gril	Electrique
Gradins amovibles	Oui
Convection naturelle	Oui
Volume (L)	38

PERFORMANCES

Puissance totale de gaz	12000 watts
Puissance totale électrique (kW)	8500 watts
Cons. convection Naturelle 1 (kWh)	0,99
Cons.énergie (conv. forcée de l'air) (kWh)	0,81

DIMENSIONS & LOGISTIQUE

Profondeur avec emballage (cm)	70
Largeur avec emballage (cm)	106
Hauteur avec emballage (cm)	107
Poids avec emballage (kg)	114
Profondeur sans emballage (cm)	60
Largeur sans emballage (cm)	100
Hauteur sans emballage (cm)	90
Poids sans emballage (kg)	103,7
Livraison en 40 HC ForkLift	68

DETAILS TECHNIQUES

Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50-60
Câble fourni	Standard

CuisineMaster Pro 100 cm

PR100F560X



L 100 cm x P 60 cm x 90 cm

Cavité 2

Cavité 1



Cavité 3





Des pianos de cuisson depuis 1883



Wok professionnel

Profitez de 5 brûleurs en fonte massive et d'un foyer double couronne pour explorer le véritable plaisir de la cuisine professionnelle. Idéal pour vos plats de grandes tailles ou un wok.



Éclairage intérieur

Tous nos fours « haute performance » sont dotés de l'éclairage intérieur pour vous permettre de surveiller plus facilement vos plats, sans perturber le processus de cuisson.



Rails télescopiques

Profitez dans certains de vos fours du confort des rails télescopiques à extension complète pour bénéficier d'un accès plus fluide à vos plats, en toute sécurité.



Parois catalytiques

Grâce au revêtement catalytique situé sur les parois de l'un ou plusieurs de vos fours, facilitez-vous la vie au quotidien pour un nettoyage facile et de qualité.



Vivez l'expérience

Découvrez l'art de vivre Leisure

PIANOS DE CUISSON DEPUIS 1883

"J'ai conçu ma nouvelle cuisine autour de mon piano de cuisson. Je l'adore !"

★★★★★ Alicia, France



CuisineMaster Pro 100 cm Inox

PR100F560X

