

C7GPX9

Nouveau

SMEG
ELITE

Esthétique classica

EAN13: 8017709272616

Famille: Centres de cuisson

Taille du centre de cuisson: 70x60 cm

Esthétique: Classica

Couleur: Inox

Type de plan de cuisson: Gaz

Type du four principal: Chaleur tournante

Classe d'efficacité énergétique première cavité: A



TYPE



- Alimentation: Gaz
- Type de plan de cuisson: Gaz
- Système de nettoyage: Pyrolyse

- Famille: Centres de cuisson
- Taille du centre de cuisson: 70x60 cm
- Source de chaleur première cavité: Electrique
- Type du four principal: Chaleur tournante

ESTHÉTIQUE



- Couleur: Inox
- Porte: Avec 2 bandeaux horizontaux
- Couleur de la poignée: Inox brossé
- Type de grilles: Fonte
- Manettes de commande: Smeg Classica
- Type d'afficheur: Tactile
- Pieds: Silver

- Design: Carré
- Esthétique: Classica
- Matériau: Inox
- Poignée: Smeg Classica
- Dossieret: Oui
- Finitions du bandeau de commandes: Inox anti-trace
- Couleur des manettes: Inox
- Type de verre: Verre noir Eclipse
- Compartiment de rangement: Abattant

PROGRAMMES / FONCTIONS

Fonctions de cuisson traditionnelle



Fonction de nettoyage



OPTIONS FOUR PRINCIPAL

- Programmateur/Minuteur: Oui
- Température minimum: 50 °C
- Signal sonore fin de cuisson: Oui
- Température maximum: 280 °C

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES TABLE DE CUISSON



- Position 2ème foyer: Arrière gauche
- Position 4ème foyer: Arrière droit
- Typologie 1er foyer: Gaz - Auxiliaire
- Typologie 3ème foyer: Gaz - Ultra-rapide
- Typologie 5ème foyer: Gaz - Auxiliaire
- Puissance 2ème foyer: 1.80 kW
- Puissance 4ème foyer: 1.80 kW
- Type de brûleur gaz: Standard
- Chapeaux de brûleurs gaz: Emailés noir mat

- Nombre total de foyers: 5
- Position 1er foyer: Avant gauche
- Position 3ème foyer: Central
- Position 5ème foyer: Avant droit
- Typologie 2ème foyer: Gaz - Semi rapide
- Typologie 4ème foyer: Gaz - Semi rapide
- Puissance 1er foyer: 1.00 kW
- Puissance 3ème foyer: 4.20 kW
- Puissance 5ème foyer: 1.00 kW
- Allumage intégré aux manettes: Oui
- Thermocouple: Oui

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES FOUR PRINCIPAL



- Matériau de la cavité: Email Ever Clean

- Volume net de la cavité : 70 l
- Capacité brute (litres): 79 l
- Nombre de niveaux de cuisson: 5

- Type de niveaux de cuisson: Supports en métal
- Type d'éclairage: Halogène
- Nombre de turbines: 1

- Eclairage à l'ouverture de la porte: Oui
- Porte démontable: Oui
- Vitre intérieure démontable: Oui
- Nombre de vitres thermo-réfléchissantes de la porte: 3
- Système de refroidissement: Tangentiel

- Type de gril: Electrique
- Puissance résistance gril fort: 2700 W
- Puissance résistance circulaire: 2000 W

- Nombre de lampes: 1
- Puissance de l'éclairage: 40 W
- Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
- Type d'ouverture de la porte: Abattante
- Porte intérieure plein verre: Oui
- Nombre de vitres de la porte du four: 4
- Verrouillage de la porte pendant la pyrolyse: Oui
- Thermostat de sécurité: Oui
- Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte: Oui
- Puissance résistance gril: 1700 W
- Contrôle de température: Electromécanique

PERFORMANCE / ETIQUETTE ENERGÉTIQUE



- Consommation d'énergie en convection forcée: 0.80 KWh
- Consommation d'énergie en convection naturelle : 1.09 KWh

- Classe d'efficacité énergétique première cavité: A
- Consommation d'énergie par cycle en mode chaleur tournante première cavité: 2.88 MJ
- Consommation d'énergie par cycle en convection naturelle: 3.92 MJ

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Puissance nominale électrique: 3000 W
- Tension (V): 220-240 V
- Intensité (A): 13 mm
- Fréquence (Hz): 50/60 Hz

RACCORDEMENT GAZ

- Type de gaz: G20 Gaz naturel
- Puissance nominale gaz: 9600 W

INFORMATIONS LOGISTIQUES

- Dimensions du produit (H x L x P): 900x700x600 mm

ACCESSOIRES INCLUS

- Injecteurs gaz fournis: G30 GPL Gaz liquide

ACCESSOIRES INCLUS FOUR PRINCIPAL

- Grille four avec arrêt arrière: 2
- Lèchefrite profond 40 mm: 1
- Grille intégrée au lèchefrite: 1
- Kit rails télescopiques à sortie partielle: 1

ACCESSOIRES EN OPTION

- Crédence murale en inox, 70 cm, pour centres de cuisson Sinfonia: **KITC7X**



A : La classe A des produits Smeg garanti de basses consommation d'énergie



Grilles en fonte : Ces grilles résistent aux hautes températures. Solides et robustes, elles ont été conçues pour faciliter le déplacement des casseroles.



Refroidissement tangentiel : Ce système de refroidissement innovant permet d'avoir une porte à température contrôlée pendant la cuisson. Outre les avantages offerts en termes de sécurité, le système permet de protéger le mobilier dans lequel le four est inséré, en évitant la surchauffe.



Porte froide 4 vitres : Dans les modèles haut de gamme, la porte du four dispose de 4 vitres qui permettent de maintenir l'extérieur du four à température ambiante pendant la cuisson, assurant une sécurité maximale. Les deux vitres réfléchissantes internes empêchent les pertes de chaleur pour une plus grande efficacité.



Émail Ever Clean : L'émail Ever Clean utilisé pour traiter la cavité du four réduit l'adhérence de la graisse de cuisson. Il s'agit d'un émail spécial pyrolytique et résistant aux acides qui, en plus d'être agréablement brillant, favorise un meilleur nettoyage des parois du four, grâce à sa porosité moindre.



Anti-traces : Le traitement spécial auquel est soumis l'acier inoxydable empêche la formation d'halos et d'empreintes digitales sur la surface et contribue à améliorer sa luminosité.



Turbine + Résistance sole (cuisson délicate) : Pour compléter la cuisson plus rapidement. Conseillée ou terminer la cuisson d'aliments déjà bien cuits en surface mais pas à l'intérieur et qui demandent donc une chaleur modérée en provenance du haut. Idéal pour tous les types d'aliments



Résistance voûte + sole (cuisson traditionnelle) : La chaleur provenant simultanément du haut et du bas permet de cuire n'importe quel type d'aliment. La cuisson traditionnelle, appelée aussi statique, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéal pour les rôtis de toutes sortes, le pain, les gâteaux fourrés et surtout pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Turbine + Résistance voûte + sole (chaleur brassée) : Le fonctionnement de la turbine, combiné à la cuisson traditionnelle, assure une cuisson homogène même pour des recettes complexes. Idéal pour les biscuits et les gâteaux, même cuits simultanément sur plusieurs niveaux.



Turbine + Résistance circulaire (cuisson chaleur tournante) : la combinaison de la Turbine et la Résistance circulaire (incorporé dans la partie arrière du four) convient pour la cuisson d'aliments différents sur plusieurs niveaux, à la condition qu'ils demandent la même température et le même type de cuisson. La circulation d'air chaud assure une répartition de la chaleur instantanée et uniforme. Il sera possible, par exemple, de cuire du poisson, des légumes et des biscuits en même temps sans mélange d'odeurs et de goûts.



Résistance grill ou sole + turbine (cuisson Eco) : Cette fonction alterne l'utilisation de différents éléments et est particulièrement indiquée pour les grillades de petites dimensions, tout en apportant la plus basse consommation d'énergie pendant la cuisson.



Turbine + Résistance grill (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur. Dans certains fours, le gril se compose d'un double élément plus grand que le gril traditionnel, ce qui permet un rendement exceptionnel (cuisson rapide des grandes viandes grillées).



Turbine + Résistance grill (gril fort ventilé) : L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril fort pour des grillades optimales, et cela même pour des viandes de grosse épaisseur.



Résistance grill moyen : cette fonction permet, par l'action de la chaleur dégagée par le seul élément central, de griller de petites portions de viande et de poisson, de préparer des brochettes, des rôties et des légumes grillés.



Turbine + résistance circulaire + résistance voûte + résistance sole (cuisson turboventilée) : la combinaison de la cuisson ventilée et de la cuisson traditionnelle permet de cuire avec une rapidité et une efficacité extrêmes différents aliments sur plusieurs étages, sans transmettre d'odeurs ou de saveurs. Idéal pour les aliments de grand volume qui nécessitent une cuisson intense.



Porte intérieur tout verre : L'intérieur de la porte du four a une surface en verre complètement lisse et sans vis, ce qui facilite l'élimination de la saleté et rend le nettoyage plus pratique.



Vitre démontable : La porte du four dispose d'une vitre intérieure démontable afin de faciliter les opérations de nettoyage et favoriser un entretien plus en profondeur.



2 lampes halogènes : La présence de 2 lampes halogènes disposées asymétriquement rend l'espace intérieur encore plus lumineux, éliminant les coins sombres.



Pyrolyse : en réglant cette fonction, le four atteint des températures allant jusqu'à 500°C, détruisant toute la saleté grasseuse qui se forme sur les parois internes. Fonction réglable par l'utilisateur de 2 à 3 heures selon le niveau de saleté.



5 niveaux de cuisson : Dans le four auxiliaire Smeg, 5 niveaux de cuisson vous permettent de cuire différents plats en même temps, réduisant ainsi la consommation.



Rails télescopiques : Les rails télescopiques, faciles à monter et à démonter, permettent d'insérer et de retirer complètement les lèche-frites et les grilles du four avec plus de praticité. Ceci assure une sécurité maximale pour surveiller la cuisson et lors de l'extraction des aliments, en évitant l'insertion de la main dans le four chaud.



Brûleur Ultra-rapide : Le brûleur Ultra-rapide est défini comme le brûleur d'une puissance d'au moins 3,5 kW, qui peut être simple, double ou triple couronne.



Indique le volume utile de la cavité du four.

