

ELBA

TALENT FOR COOKING

Fisher&Paykel Appliances Italy S.p.A.



Portes et bandeau de commande en verre noir avec bandes inox

FOURNEAU MIXTE 120DX634

pour tout renseignement, contacter :

F & U
Fourneaux & Ustensiles

6A rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
Tél. : +33 (0)5 56 34 29 41 – Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.fourneaux.fr

F&U a une politique de développement constant. Cette brochure est précise au moment de son édition. Dans un souci permanent d'amélioration, F&U et les producteurs se réservent le droit de modifier les caractéristiques des fourneaux sans préavis. Les produits présentés sont distribués par F&U - Fourneaux & Ustensiles, 6A rue Jean Mermoz, 33185 Le Haillan.

LARGE PLAN DE CUISSON

brûleur semi-rapide
1,75kW

GRIL VITROCERAMIQUE nervuré
à 12 niveaux de puissance (1,3kW max)

brûleur semi-rapide
1,75kW

brûleur triple couronne
WOK 3,5kW



DUAL WOK : brûleur doté d'une double commande permettant d'allumer uniquement le centre du brûleur (1kW), pour mijoter, ou toute la surface (**4,5kW**), pour saisir.

brûleur triple couronne
WOK 3,5kW



3 FOURS

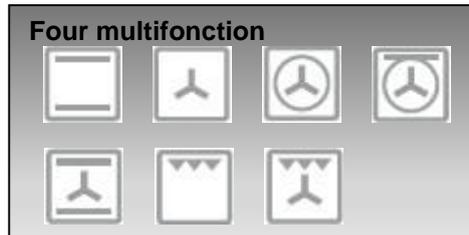
dotés de différents modes de cuisson, permettant d'ajuster l'apport de chaleur au type de recette réalisée.

Les grilles de four sont maintenues par des gradins chromés, amovibles pour faciliter l'essuyage des parois.

Le ventilateur du four multifonction est protégé des projections de graisses par un filtre rond en aluminium, lavable en lave-vaisselle.



Four conventionnel + grill



Four multifonction



Four à rôtir



Tiroir de rangement



Programmeur digital
à touches sensibles

AVANTAGES DES DIFFERENTS MODES DE CUISSON :



Convection naturelle
Cuisson traditionnelle, rôtir, cuisson longue basse température



Rôtisserie
Cuisson des rôtis à la broche



Voûte seule
Gratiner, finir les cuissons sur le dessus



Sole seule
Cuire les fonds de tarte, finir les cuissons par le dessous



Décongélation
Brasser l'air, accélérer la décongélation



Chaleur tournante pulsée
Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons multiples



Réchauffage
Réchauffer un plat (entre 50 et 140°C).



Cuisson intensive
Cuire pains, pâtisseries, pâtes à lever, contenu humecté...



Gril
Griller de grandes quantités ou des pièces épaisses



Gril ventilé
Griller délicatement filets de poisson, ventrèche, bacon...



Gril + Tournebroche
Cuisson des poulets rôtis ou autres volailles

DIMENSIONS DU FOURNEAU : L 120 x P 60 x H 90 cm

PUISSANCE ELECTRIQUE MAXIMALE : 7974 W