



Fourneau BCD920



Plan de cuisson

Fabriqué d'une seule pièce d'inox emboutie, le plan de cuisson s'entretient facilement et empêche toute infiltration en cas de débordement.

En l'absence d'une crédence murale, le dosseret inox de 6cm de hauteur, finit parfaitement l'arrière de la table.

Les supports d'ustensiles en fonte se composent de trois grilles juxtaposées couvrant intégralement le plan de cuisson.

Accessoires en fonte, disponibles en option : support pour ustensiles wok et plaque à grillades.



Brûleurs Gaz

Un mijoteur, deux semi-rapides, un rapide et un triple couronne « wok » permettent de cuire dans différentes tailles et différents types d'ustensiles.

L'allumage se fait automatiquement, d'une seule main, grâce au système électronique intégré.

Chaque brûleur est doté d'un thermocouple, coupant l'arrivée gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme, pour une sécurité totale.



Fours Electriques

La partie basse du fourneau est intelligemment divisée afin d'offrir 2 fours polyvalents :

- . à gauche : un **four multifonction** de 64 litres, doté de 5 fonctions* (cuissons conventionnelles ou ventilées).

- . à droite : un **four à convection naturelle** de 43 litres avec gril.

La conception des portes de fours (deux plaques de verre sur cadre inox ajouré) permet de garantir la sécurité de l'utilisateur grâce à l'intérieur de porte plein verre thermo réfléchissant, conservant la chaleur dans le four, et à la ventilation naturelle de la vitre extérieure.

Les supports de grilles et tout l'intérieur de porte sont amovibles pour faciliter l'entretien.

* MODES DE CUISSON



Décongélation

Brasser l'air ambiant pour accélérer la décongélation ou pour refroidir les aliments cuits, avant stockage au réfrigérateur.



Gril

- . Gril variable (four de gauche), pour viandes, bacon, toasts, etc., en petites quantités.
- . Gril fixe (four de droite), pour steaks, bacon, saucisses, etc., en moyennes ou grandes quantités.



Convection naturelle

Méthode de cuisson traditionnelle, idéale pour rôtir ou pour cuire des pâtisseries sur un seul niveau.



Gril ventilé

Gril rapide pour saisir les aliments tels que steaks, hamburger, certains légumes ...



Chaleur tournante

Cuissons sur plusieurs niveaux à la même température. Cuissons de pièces volumineuses ...



rouge

← 90 CM →



ivoire



noir

Fourneau **BCD920**

Table de cuisson gaz

Plan monobloc en inox avec dosseret inox (amovible)
 5 brûleurs dont un triple couronne « wok »
 Puissances : 1kW + 2x 1,8kW + 3kW + wok 3,8kW
 Sécurité coupe-gaz par thermocouples
 Allumage électronique une main
 Grilles en fonte

Four électrique multifonction (à gauche)



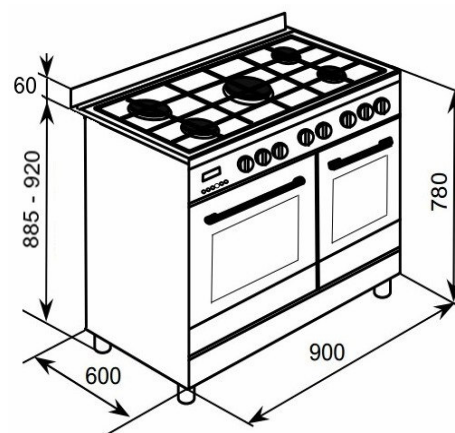
Programmeur électronique
 Cavité (64 litres brut) : L440 x P395 x H350 mm
 Classe énergétique : A
 Gradins amovibles à 4 niveaux
 2 grilles
 1 lèchefrite (convertible en plateau à grillades grâce à sa grille et sa poignée amovibles)

Four électrique conventionnel (à droite)



Cavité (43 litres brut) : L295 x P425 x H350 mm
 Classe énergétique : A
 Gradins amovibles à 4 niveaux
 1 grille
 1 lèchefrite

Puissance électrique totale : 3250 W



pour tout renseignement, contacter :

HOMATECH

6A rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
 Tél. : +33 (0)5 56 12 33 33
 Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.homatech.fr