

SCB92MX8

classique

SMEG ELITE

Centre de cuisson, 90 cm, inox, double four
dont 1 vapor clean catalyse, chaleur tournante
Classe énergétique :
A Grand Four - A Petit Four

EAN13: 8017709149963

Plan de cuisson gaz :

5 brûleurs dont :

Avant gauche : 3,00 kW

Arrière gauche : 1,80 kW

Central : ultra-rapide 3,50 kW

Arrière droit : 1,80 kW

Avant droit : 1,00 kW

Puissance nominale gaz : 11,10 kW

Grilles en fonte

Chapeaux de brûleurs émaillés fonte

Allumage électronique intégré aux manettes

Sécurité **thermocouples** rapides

Réglé au gaz naturel

Injecteurs gaz butane/propane fournis

Accès aisé pour changement injecteurs

Cuvette anti-débordement

**Grand four électrique multifonction,
émail easy-to-clean :**

9 fonctions (dont 1 de nettoyage Vapor Clean)

Programmateurs électroniques durée et fin de cuisson

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Chaleur tournante turbo, grill

Nettoyage assisté Vapor Clean et Catalyse

3 parois catalytiques

Porte intérieure plein verre démontable

Email "Ever Clean" de couleur grise

Volume net 72 litres, brut 79 litres

Supports latéraux en métal



5 niveaux de cuisson

Eclairage halogène

Porte tempérée triple vitre

Puissance gril: 2,70 kW

Consommation d'énergie en convection forcée: 0,74 kW/h

Consommation d'énergie en convection naturelle: 0,83 kW/h

Accessoires:

1 lèchefrite (profondeur 40 mm)

1 lèchefrite (profondeur 20 mm) avec grille intégrée

1 grille

Petit four électrique statique, émail easy-to-clean:

4 fonctions

Nettoyage manuel easy-to-clean

Thermostat réglable de 50° à 260°C

Volume net 35 litres, brut 36 litres

4 niveaux de cuisson

Porte ventilée, triple vitre

Puissance gril : 2,00 kW

Consommation d'énergie en convection naturelle : 0,59 kW

Accessoires :

1 lèchefrite avec grille intégrée

1 grille

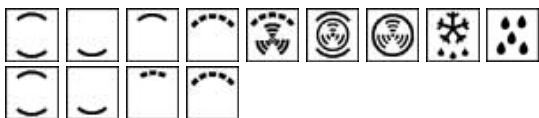
Ventilation forcée de refroidissement

Coffre de rangement abattant

4 pieds réglables

Puissance nominale électrique : 5,10 kW

Fonctions



Four principal

Four auxiliaire

Options

- **KIT90X** - Crédence murale inox
- **PARMA** - Grille viande en fonte
- **PPX6090** - Plaque teppan yaki en inox
- **GT1T-1** - Rails télescopiques à sortie totale
- **PRTX** - Pierre à pizza ronde avec poignées
- **KITPDQ** - Kit pieds inox pour hauteur 85cm
- **WOKGHU** - Support WOK en fonte

Versions

- **SCB92MN8** - Noir brillant
- **SCB92MRW8** - Bordeaux

SMEG France
9, rue Linus Carl Pauling
B.P. 548
76824 MONT SAINT AIGNAN Cedex
Tél.: +33 (0)2 35 12 14 14
Fax : +33 (0)2 35 60 70 77



Four principal



Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.



Résistances sole (cuisson finale):

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.



Résistance voûte:

La chaleur provenant seulement du haut est idéale pour faire dorer les plats sans devoir utiliser le grill.



Résistances grill large (gril fort):

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.



Turbine + Résistances grill large (gril fort ventilé):

L'air produit par la turbine adoucit la chaleur engendrée par le gril pour des grillades optimales même pour des viandes de grosse épaisseur.



Turbine + Résistances circulaire + voûte + sole (cuisson turboventilée):

Cuisson ventilée + cuisson traditionnelle pour cuisiner très rapidement des aliments différents sur plusieurs niveaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts. Idéale pour les aliments demandant une cuisson forte.



Turbine + Résistances circulaire (cuisson chaleur tournante):

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. Par exemple, on pourra faire cuire en même temps du poisson, des légumes et des gâteaux sans aucun mélange d'odeurs et de goûts.



Décongélation:

La décongélation rapide est favorisée par la mise en marche d'une turbine qui assure une répartition uniforme d'air à température ambiante à l'intérieur du four. Idéale pour tout type d'aliment.



Vapor Clean:

Cette fonction assistée simplifie le nettoyage des fours, grâce à une petite quantité d'eau posée dans la cavité du fond de four prévue à cet effet.

Four auxiliaire

**Résistances 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 ou convectionnelle, est indiquée pour cuire un seul plat à la fois. Idéale pour rôtis de tout type, pain, tarte; elle est aussi particulièrement indiquée pour les viandes grasses comme l'oie ou le canard.

**Résistances sole (cuisson finale):**

La chaleur provenant uniquement du bas permet de compléter la cuisson des aliments qui demandent une température de base plus élevée, sans conséquences sur leur coloration. Idéale pour tartes sucrées ou salées et pizza.

**Résistances grill central (gril moyen):**

Cette fonction permet un rayonnement de chaleur plus limité et est particulièrement indiqué pour griller des petites portions d'aliments comme des brochettes ou des légumes : poivrons, courgettes ou aubergines.

**Résistances grill large (gril fort):**

En sélectionnant cette fonction, la chaleur qui provient du serpentin supérieur de forte puissance permet d'obtenir de très bonnes grillades. La combinaison avec le tournebroche (selon le modèle) donne aussi une coloration uniforme en fin de cuisson. Idéale pour griller une grande portion d'aliment comme un roastbeef ou un gigot.

SCB92MX8

classique

Centre de cuisson 90 cm
type de plan: Gaz
5

Double cavité
type de four: Catalyse
90 cm
inox

classe énergétique A++

