

PROFESSIONAL DELUXE



110cm



100cm

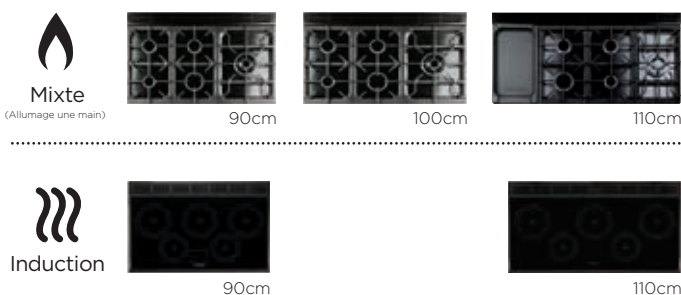
90cm



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- 2 Fours:
 - Four de gauche - 1 x Multifonction programmable avec fonction Boost et handyrack (plateau suspendu)
 - Four de droite - four à chaleur tournante
- Four gril séparé avec plateau coulissant Deluxe et grille 4 positions
- Table de cuisson
 - Gaz 90/100cm: 5 brûleurs (dont un brûleur multi-couronne), une grille plancha anti-adhésive, un support wok
 - Gaz 110cm: 5 brûleurs (dont un brûleur multi-couronne), un support wok et une multizone incluant 2 zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction: 5 foyers
- Tiroir de pousse ou de rangement (modèle 110cm)
- Plinthe Deluxe
- Poignées barre à torchon

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement.
 Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable.

INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE	PROFESSIONAL DELUXE 90		PROFESSIONAL DELUXE 100		PROFESSIONAL DELUXE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
COMBUSTIBLE TABLE DE CUISSON	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
REFERENCES FALCON	PDL90DF	PDL90EI	PDL100DF	PDL100EI	PDL110DF	PDL110EI
LARGEUR (MM)	900	900	994	994	1092	1100
HAUTEUR (MM) MIN / MAX	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
PROFONDEUR SANS / AVEC POIGNÉES (MM)	608 / 649	607 / 649	604 / 645	604 / 645	604 / 641	608 / 645
POIDS (KG)	115	111	116	116	128	125
PUISSANCES DU PLAN (KW)	1.00	115 / 200	1.00	1.00	1.00	115 / 200
	1.70	185 / 250	1.70	1.70	1.70	185 / 250
	1.70	185 / 300	1.70	1.70	1.70	185 / 300
	3.00	185 / 250	3.00	3.00	3.00	185 / 250
	3.50	115 / 200	3.50	3.50	3.50	115 / 200
MULTIZONE/CHAUFFE-PLATS/ZONE CHAUFFANTE	-	-	-	-	MULTIZONE	-
PUISSANCE TOTALE DU PLAN (KW)	10.90	7.40	10.90	10.90	13.10	7.40
BRANCHEMENT (EN MONOPHASÉ) (A)	32	63	32	32	45	63
BRANCHEMENT (EN TRIPHASÉ) (A)	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A	3 x 25 A
PUISSANCE ÉLECTRIQUE MAX (kW @ 230V)	8.58	15.99	8.80	8.80	11	16.2
PUISSANCE ÉLECTRIQUE - FOUR GRIL (kW)	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30	2.30
FOUR GRIL SÉPARÉ	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
TEMPÉRATURE MAX DES FOURS °C	-	-	-	-	-	-
FOUR CUISSON LENTE °C MAX	240°	240°	240°	240°	240°	240°
DIMENSIONS - FOUR GAUCHE (LxHxP)	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359
CAPACITÉ - FOUR GAUCHE (LITRES)	73	73	73	73	73	73
CLASSEMENT ÉNERGÉTIQUE FOUR GAUCHE	A	A	A	A	A	A
DIMENSIONS - FOUR DROIT (LxHxP)	297 X 577 X 389	297 X 577 X 389	362 X 577 X 389	362 X 577 X 389	466 X 434 X 359	466 X 434 X 359
CAPACITÉ - FOUR DROIT (LITRES)	67	67	82	82	73	73
CLASSEMENT ÉNERGÉTIQUE FOUR DROIT	A	A	A	A	A	A
GRILLES DE FOUR (+1- CHAUFFE-ASSIETTES)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 4 (+1)	GAUCHE X 2 / DROIT X 2	GAUCHE X 2 / DROIT X 2
SUPPORT DE CASSEROLE	FONTE	-	FONTE	FONTE	FONTE	-
TYPE DE MINUTEUR	12H	12H	12H	12H	12H	2 BOUTONS
ECLAIRAGE FOUR	GAUCHE	GAUCHE	GAUCHE	GAUCHE	2 FOURS	2 FOURS
PAROIS DES FOURS (C) CATALYSE (E) EMAIL LISSE	FG: C - FD: E	FG: C - FD: E	FG: C - FD: E	FG: C - FD: E	2 FOURS: C	2 FOURS: C