

Viking Professional
**CUISINIÈRE GAZ
DOUBLE FOUR**

Série 5 – EVGCC



REFÉRENCE PRODUIT - EVGCC548

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés Pro VSH™ (VariSimmer-to-high). Brûleur avant droit doté du brûleur TruPower Plus™ de 5,4 kW. Les autres brûleurs ont une puissance de 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ pour tous les brûleurs de 0,12 à 4,4 kW.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont équipés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable. Rallumage automatique; les brûleurs à la surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage le plus bas.
- ▶ **EXCLUSIF!** – Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est doté du plus grand ventilateur du marché, de 22 cm de diamètre qui fonctionne dans les deux sens pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson
- ▶ **FOUR DE GAUCHE 59 L**, 2 grilles, 6 positions de grille, 2 lampes halogène. Un brûleur unique en forme de « U » de 4,4 W
- ▶ **FOUR DE DROITE 133 L**, 3 grilles, 6 positions de grille, 2 lampes halogène. Combinaison d'une salamandre à infrarouge (Gourmet-Glo™) de 5,3 kW équipée d'un système d'allumage SureSpark™ et d'un brûleur unique en forme de « U » de 8,8 kW
- ▶ La salamandre à infrarouge Gourmet-Glo™ offre une température élevée pour griller les aliments (800°C)
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable livrés avec le modèle standard.
- ▶ Le four possède 6 positions pour les grilles, avec 2 grilles TruGlide™ à extension complète et 1 grille standard. Le four de gauche possède 2 grilles, 6 positions de grille.
- ▶ 6 fonctionnalités de cuisson pour le four: cuisson par circulation naturelle de l'air, cuisson par convection, gril à infrarouge, gril à infrarouge à convection, déshydratation par convection et décongélation par convection (four droite uniquement).
- ▶ Cuisson traditionnelle pour le four de gauche
- ▶ Tous les modes à convection utilisent le déflecteur à convection ProFlow™ qui permet une circulation uniforme de la chaleur. Chaque déflecteur à convection ProFlow est spécifiquement conçu pour que chaque cavité du four maximise l'uniformité de la cuisson.
- ▶ Interrupteur de ventilateur de convection situé sur le tableau de commande.
- ▶ Lèchefrites en porcelaine robuste.

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson usinée d'une seule pièce, revêtement porcelaine pour un nettoyage facile.
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.

Modèles

- ▶ **EVGCC548-8B** – Cuisinière Gaz, 122 cm de largeur, 8 feux
- ▶ **EVGCC548-6G** – Cuisinière Gaz, 122 cm de largeur, 6 feux + 1 plancha (30,5 cm large)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ Dosseret pour îlot de cuisine (livré de façon standard avec la cuisinière) – P48TII
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B48HS24
- ▶ Garniture latérale - niveau comptoir – P24CST
- ▶ Garniture arrière - niveau comptoir – P48CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P48CBF4
- ▶ Trousse de conversion pour propane – SBLK30
- ▶ Dosseret de 21 cm de hauteur – P48BG8

- ▶ Disponible en acier inoxydable (SS), noir (BK), blanc (WH), rouge pomme (AR), gris graphite (GG), bleu de cobalt (CB) et bordeaux (BU).

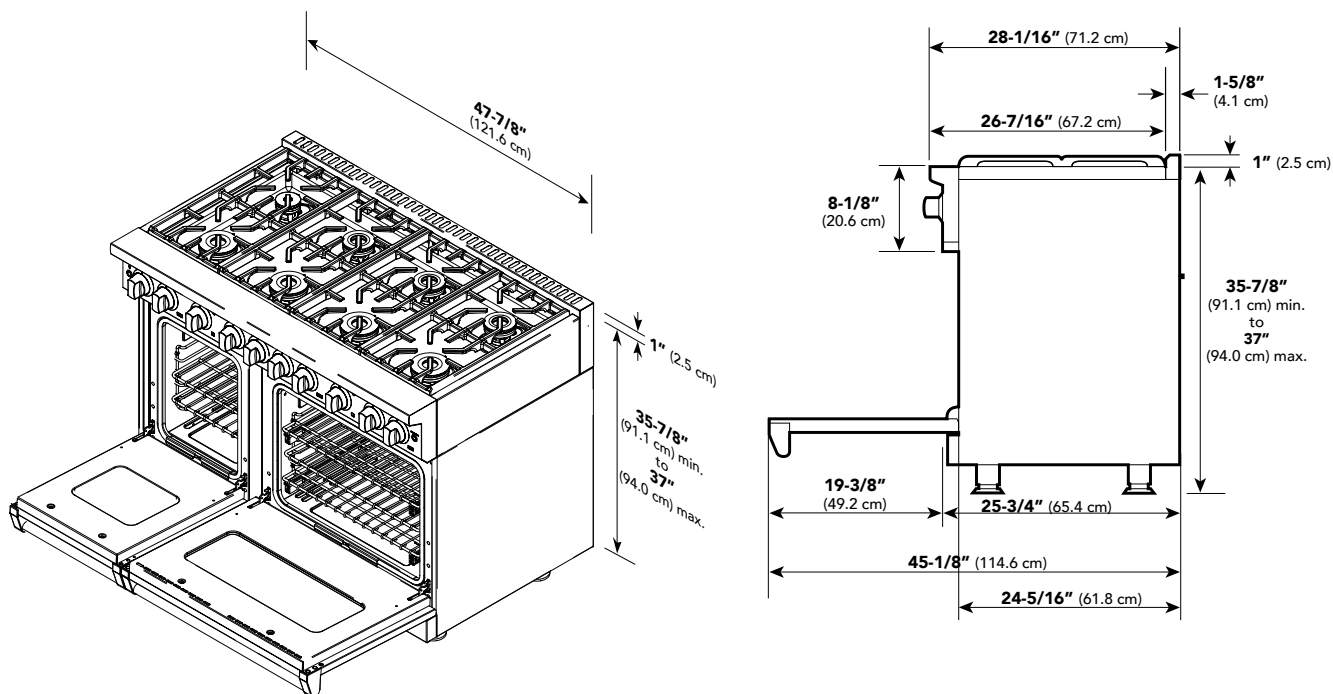


Garantie

- ▶ **2 ANS, PIÈCES, MAIN D'ŒUVRE ET DÉPLACEMENT** en France Métropolitaine et en Suisse.

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière gaz double four

DESCRIPTION	EVGCC548-8B	EVGCC548-6G
Largeur totale	121,6 cm	
Hauteur totale	91,1 cm à 94 cm (pieds ajustables 2,9 cm) Rajouter dosseret 2,5 cm.	
Profondeur totale	61,8 cm version en saillie / 65,4 cm version à fleur.	
Surface cuisson	7 brûleurs de 4,4 kW 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower Plus™)	5 brûleurs de 4,4 kW 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower Plus™) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel 20 mbar. Possibilité de convertir en gaz propane / butane avec une trousse de conversion (vendue séparément) Accepte les conduites de gaz ayant un D.I. de 1,3 cm domestique standard	
Exigences électriques	240 V /50 Hz ; câble 3 brins non fourni	
Ampérage maximum	1,4 A	
Puissance salamandre	Four droite uniquement 5,3 kW	
Puissance four	Four gauche 4,4 kW / Four droite 8,8 kW	
Capacité four	Gauche 59 l / Droite 133 l	
Dimensions intérieures four	Four gauche / Four droite Largeur 30,8 cm / Largeur 58,4 cm Hauteur 41 cm / Hauteur 40,9 cm Profondeur 47,6 cm / Profondeur 47,6 cm 2 grilles ; 6 positions / 3 grilles ; 6 positions	
Poids d'expédition approximatif	259 kg	259 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.