

Viking Professional
**DOUBLE FOUR ELECTRIQUE
FRENCH DOOR**

Série 5 – EVDOF



REFERENCE PRODUIT - EVDOF730

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Ce très grand four de 232 l est le plus grand du marché
- ▶ 11 modes de cuisson polyvalents et haute performance :
 - Bake : cuisson traditionnelle sur 1 grille (pain, les cakes, les tartes, les pizzas et les légumes)
 - Convection bake : cuisson traditionnelle avec convection lorsque l'on utilise plusieurs grilles ou pour la décongélation d'aliments
 - TruConvec™ : cuisson air pulsé par l'arrière pour une cuisson sur plusieurs grilles (pain, cakes, cookies)
 - High Broil : cuisson maxi grill pour viande brune de 2,5 cm d'épaisseur ou moins
 - Medium broil : cuisson medium grill pour la viande blanche (poulet)
 - Low broil : cuisson mini grill pour mets délicats (meringue)
 - Proof : permet de faire lever la pâte (29° à 38° C)
 - Convection broil : cuisson grill avec convection pour la viande
 - Convection roast : cuisson rôtissoire pour dinde ou poulet entier
 - Self Clean : Pyrolyse
 - Préchauffage
- ▶ Le système de convection breveté Vari-Speed Dual Flow™ est muni du plus grand ventilateur de l'industrie. Le ventilateur de 22 cm de diamètre à deux vitesses fonctionne dans les deux directions pour une circulation maximale de l'air et d'excellents résultats de cuisson.
- ▶ Le grill à infrarouge Gourmet-Glo™ (salamandre) vitré grand format offre une performance supérieure de cuisson sur le grill (600°C) et une couverture maximale.
- ▶ Le système de préchauffage Rapid Ready™ **EXCLUSIF** permet un préchauffage très rapide.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température.
- ▶ Chaque four est muni de 6 positions de support de grille et comprend 3 grilles de série, dont 2 grilles TruGlide™ à extension complète dans le four du haut et 1 dans le four du bas.
- ▶ Les 3 lampes halogènes dans chaque four offrent une excellente visibilité.
- ▶ La fonction de cuisson différée Time Bake permet de régler le four pour qu'il commence la cuisson jusqu'à 24 heures plus tard et qu'il s'éteigne lorsque le temps de cuisson est écoulé.
- ▶ La sonde thermique dans le four du haut fait sonner la minuterie lorsque la température désirée est atteinte.
- ▶ Les LEDs bleus illuminent le panneau de contrôle quand le four est allumé

Entretien et nettoyage

- ▶ Ouvrez la porte française d'une seule main et la porte d'accompagnement s'ouvre simultanément.
- ▶ Les boutons robustes en métal sont rehaussés par l'éclairage à Led CoolLit™ **EXCLUSIF** lorsque l'unité fonctionne.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un nettoyage facile.
- ▶ La fonction d'autonettoyage dans le four du bas facilite le nettoyage.

Modèle

- ▶ EVDOF – Double four électrique « french door »
75 cm large

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ TruGlide™ grille à extension totale – TESO301

Couleurs

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

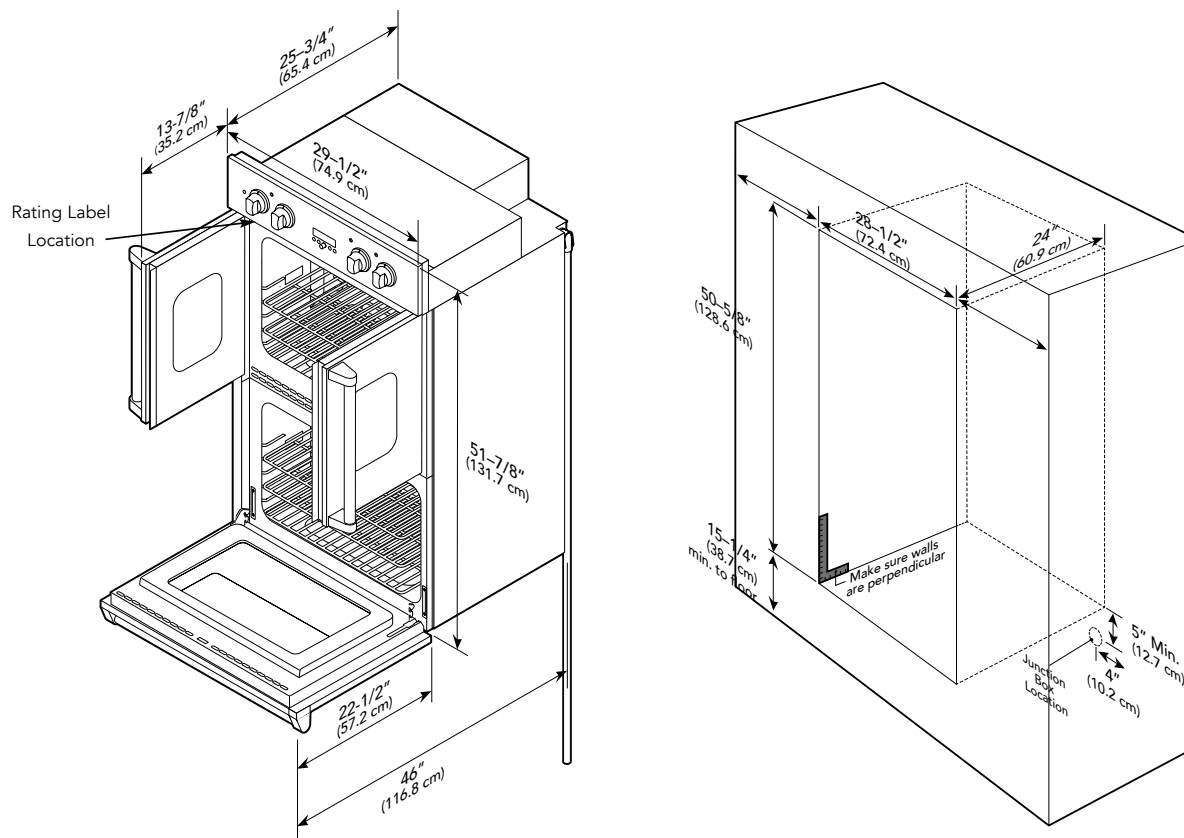


Garantie

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

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Double four électrique french door

DESCRIPTION	EVD0F730
Largeur totale	74.9 cm
Hauteur totale	131.7 cm
Profondeur totale	65.4 cm
Profondeur totale avec porte ouverte	100.3 cm
Largeur de la découpe	72,4 cm
Hauteur de la découpe	128,6 cm
Profondeur de la découpe	60,9 cm
Exigences électriques	240 V ; câble 4 brins non fourni. 50Hz - 60Hz au triphasé 5 brins
Ampérage maximum	40 A
Dimension intérieure Identique pour les 2 fours	Largeur 64,3 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 49,5 cm
Volume de chaque four	116 l
Poids d'expédition approximatif	182 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.