

Viking Professional
**CUISINIÈRE MIXTE
DOUBLE FOUR**

Série 5 – EVDSC



REFERENCE PRODUIT - EVDSC548

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ **EXCLUSIF!** – Système de brûleurs scellés VSH (VariSimmer-to-high)
Brûleur avant droit TruPower Plus™ 5.5 kW. Tous les autres brûleurs ont une puissance de 4.4 kW
- ▶ **EXCLUSIF!** – Réglage VariSimmer™ de 0,12 à 4,4 kW sur tous les brûleurs
- ▶ **EXCLUSIF!** – Tous les brûleurs sont dotés du système d'allumage SureSpark™ pour un allumage uniforme et fiable
- ▶ Rallumage automatique; les brûleurs de surface s'allument, peu importe la position du bouton, et se rallument s'ils s'éteignent, même avec le réglage au plus bas
- ▶ Boutons robustes en métal avec fini en acier inoxydable inclus de série.
- ▶ Plancha (sur modèle EVDSC548-6G)
 - Construction en acier usiné de qualité professionnelle de 2 cm d'épaisseur.
 - Commandée par thermostat pour des températures précises.
 - Cuvette d'égouttage amovible pouvant contenir 2 verres 1/2 de liquide
- ▶ **EXCLUSIF!** – La cavité de four la plus grande du marché: - Four droite à convection: 116 l - Four gauche: 71 l
- ▶ **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
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans les deux cavités de four permettent un contrôle précis de la température
- ▶ La salamandre à infrarouge Gourmet-Glo™ vitrée présente dans les 2 fours et de très grand format offre une température élevée (600°C) pour griller les aliments
- ▶ Le préchauffage Rapid Ready™ assure un délai de préchauffage des plus rapides afin que votre four soit prêt lorsque vous en avez besoin
- ▶ Le four est muni de 6 supports de grille recouverts de porcelaine et chaque grand four du modèle de série comprend 2 grilles standard et 1 grille TruGlide™ à extension complète
- ▶ Le petit four comporte 2 grilles standard
- ▶ 3 lumières, intégrées au four et situées dans des endroits stratégiques, assurent une visibilité maximale (1 seule lumière dans le four de gauche et 2 dans le four de droite)
- ▶ Lèchefrites en porcelaine robuste.
- ▶ Les modes de cuisson haute performance comprennent la cuisson standard, la cuisson par convection, la cuisson par convection TruConvec™, le rôtissage par convection, la cuisson au grill, la cuisson au grill par convection, la déshydratation par convection, la décongélation par convection; le four de gauche comporte un mode de levée pour la fermentation des pâtes

Entretien et nettoyage

- ▶ **EXCLUSIF!** – Surface de cuisson exclusive émaillée, usinée d'une seule pièce, pour un nettoyage facile
- ▶ Les chapeaux des brûleurs s'enlèvent facilement pour un nettoyage rapide.
- ▶ Les grilles de surface amovibles, robustes, en fonte et en porcelaine, présentent une surface continue de l'avant vers l'arrière et de gauche à droite pour le déplacement facile des récipients de grande taille.
- ▶ Four autonettoyant revêtement porcelaine (2 fours)
- ▶ Résistances de cuisson dissimulées dans les cavités du four pour un nettoyage facile

Modèles

- ▶ EVDSC548-8B – Cuisinière Mixte, 122 cm de largeur, 8 feux
- ▶ EVDSC548-6G – Cuisinière Mixte, 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
- ▶ Dosseret de 21cm de haut – P48BG8
- ▶ Crédence inox 60 cm haut + tablette supérieure – B48HS24
- ▶ Garnitures latérales de comptoir (2 éléments) – P24CST
- ▶ Garniture arrière de comptoir – P48CRT
- ▶ Plinthe avant inox – P48CBF4
- ▶ Trousse de conversion pour propane – SLBK30

Couleurs

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

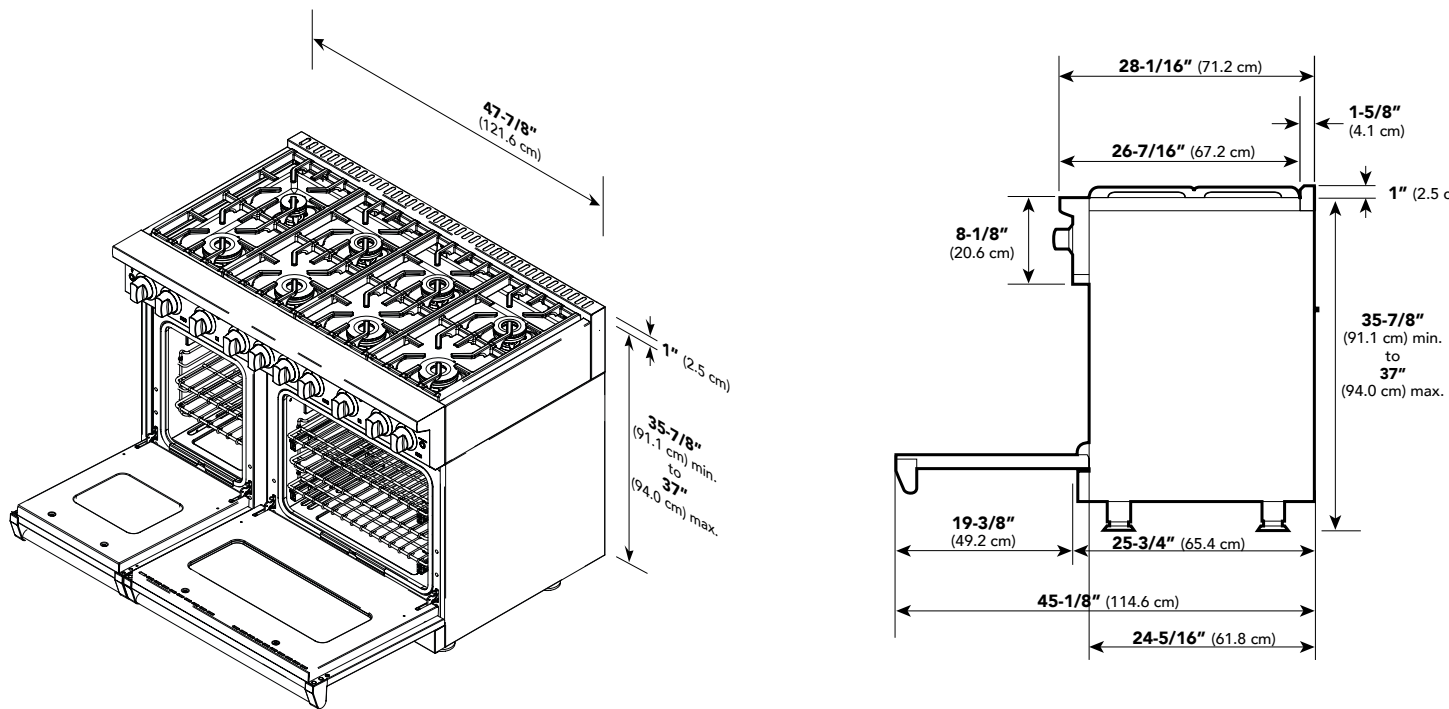


Garantie

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

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Cuisinière tout gaz double four

DESCRIPTION	EVDC548-8B	EVDC548-6G
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 5,5 kW	5 brûleurs de 4,4 kW et 1 brûleur avant droit de 5,4 kW (TruPower) et 1 plancha de 4,4 kW
Exigences pour le gaz	Livré en gaz naturel. 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 / 60 Hz ; câble 3 brins, 50 A minimum non fourni	
Ampérage maximum	37 A	
Capacité four	Gauche 71 l / Droite 116 l	
Dimensions intérieures four	Four gauche / Four droite Largeur 34,9 cm / Largeur 64,4 cm Hauteur 41,9 cm / Hauteur 41,9 cm Profondeur 49,5 cm / Profondeur 49,5 cm 2 grilles ; 6 positions / 3 grilles ; 6 positions	
Poids d'expédition approximatif	259 kg	264 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.