

Viking Professional
**FOUR ELECTRIQUE
À CONVECTION ENCASTRABLE**
EVESO



REFÉRENCE PRODUIT - EVESO3272 - EVESO3302

Puissance de cuisson de type professionnel

- ▶ Ce four est le plus grand du marché. 136 l pour le 75 cm et 119 l pour le 68 cm
- ▶ 11 modes de cuisson polyvalents et haute performance :
 - Bake : cuisson traditionnelle sur 1 grille (le 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
 - TruConvect™ : 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 : auto nettoyage
- ▶ Rapid ready™ : Temps de préchauffage des plus rapides afin que votre four soit prêt lorsque vous en avez besoin.
- ▶ 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 couverture maximale et une performance supérieure de cuisson sur le grill (600°C)
- ▶ 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.
- ▶ Le four est muni de 6 positions de support de grille et comprend 3 grilles de série, dont 2 grilles TruGlide™ à extension complète
- ▶ Les 3 lampes halogènes dans le four offrent une excellente visibilité lorsque la porte du four est fermée pendant la cuisson
- ▶ 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.

Entretien et nettoyage

- ▶ Réglage de l'autonettoyage du four avec voyant lumineux
- ▶ Boutons robustes au fini acier inoxydable
- ▶ Cadres grand format de type professionnel faciles à lire
- ▶ Poignée de porte de four robuste
- ▶ Isolation haute densité retenant la chaleur à l'intérieur de la cavité de four pour une économie d'énergie et une performance maximale, et ce, même lors de l'autonettoyage à haute température.
- ▶ Les résistances de cuisson dissimulées dans la cavité de four permettent un nettoyage facilité

Modèles

- ▶ **EVESO 3272** – Four électrique 68 cm large
- ▶ **EVESO 3302** - Four électrique 75 cm large

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Accessoires

- ▶ TruGlide™ grille à extension totale pour four 68 cm – TESO27
- ▶ TruGlide™ grille à extension totale pour four 75 cm – TESO301
- ▶ Kit encastrement à fleur pour four 68 cm de large – P27FT
- ▶ Kit encastrement à fleur pour four 75 cm de large – P30FT

Couleurs

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

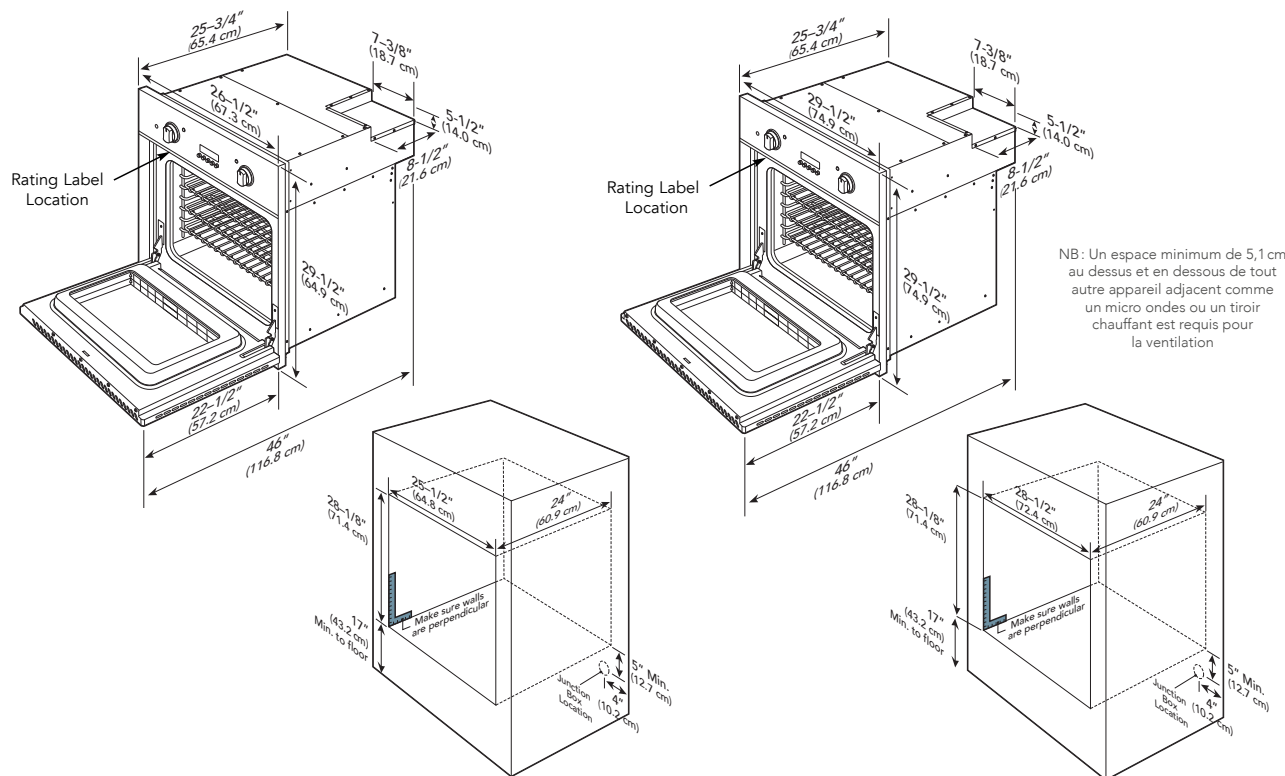


Garantie

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

VIKING

2 ANS
GARANTIE



Four électrique à convection encastrable

DESCRIPTION	EVESO 3272	EVESO 3302
Largeur totale	67,3 cm	74,9 cm
Hauteur totale	64,9 cm	74,9 cm
Profondeur totale	65,4 cm	
Profondeur totale avec porte ouverte	116,8 cm	
Largeur de la découpe	64,8 cm (pose à fleur 68,4 cm)	72,4 cm (pose à fleur 76 cm)
Hauteur de la découpe	71,4 cm (pose à fleur 78,1 cm)	
Profondeur de la découpe	60,9 cm (pose à fleur 65,4 cm)	
Exigences électriques	220 - 240 V ; câble 5 brins non fourni . 400 V Triphasé	
Ampérage maximum	21 A	
Dimensions intérieures	Largeur 56,7 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 42,7 cm 3 grilles ; 6 positions	Largeur 64,3 cm Hauteur 41,9 cm Profondeur 42,7 cm 3 grilles ; 6 positions
Volume des 2 fours	119 l	136 l
Poids d'expédition approximatif	108 kg	118 kg

Merci de lire la notice complète avant installation.