

De Dietrich

Cuisinière gaz ou mixte

Réf. : DCM1550X



Les plus produits

4 foyers de tailles différentes Ces foyers de puissances différentes permettent de réaliser tout type de cuisson.

Programmateur Multistart Plus 9 modes de cuisson sont accessibles. Le four se règle automatiquement sur la température idéale de cuisson. L'afficheur indique en permanence l'heure, la durée et la fin de cuisson.

Sécurité gaz Le gaz est automatiquement coupé en cas d'extinction ou d'absence de flamme.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DCM1550X
Code EAN	3660767938373
Code douanier	85166010

CARACTÉRISTIQUES

Type de cuisinière	Mixte
Largeur (cm)	60
Couleur	Inox
Couvercle	Acier émaillé
Connectivité	

CARACTÉRISTIQUES TABLE

Type de table	Gaz
Nature de la surface	Acier inox
Couleur de la surface	
Nombre de zones de cuisson	4
Type de commandes	
Type d'allumage	Intégré par train d'étincelles
Programmateur	Manettes
Nombre de grilles	2
Matériau de la grille	Fil émaillé

PERFORMANCES TABLE

	Foyer 1	Foyer 2	Foyer 3	Foyer 4	Foyer 5
Emplacement	Arrière Droit	Arrière Gauche	Avant Gauche	Avant Droit	
Type	Gaz rapide	Gaz semi rapide	Gaz double couronne	Gaz auxiliaire	
Matériau et type du chapeau	Acier émaillé	Acier émaillé	Acier émaillé	Acier émaillé	
Dimensions de la zone de cuisson (mm)		Semi rapide	Double couronne	Auxiliaire	
Puissance max foyer (W)	2100	1500	3600	850	
Efficacité énergétique brûleur à gaz (EE)	55,3	54,3	60,2		
Nombre de positions de cuisson	0	Sans	Sans	Sans	
Accès direct					
Booster					
Minuterie					

CARACTÉRISTIQUES FOUR

Type de contre-porte	
Ouverture de la porte	Abattante
Type d'énergie	Electricité
Type de nettoyage	Pyrolyse
Nombre de manettes	
Mode de cuisson	Multifonction
Programmateur	Encodeur twin sensitif
Emplacement des commandes	Devant cuisinière

De Dietrich

Cuisinière gaz ou mixte

Réf. : DCM1550X

FONCTIONS DE CUISSON DU FOUR

Nombre de fonctions de cuisson	
Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 4	Traditionnel Eco
Séquence de cuisson 5	Gril pulsé
Séquence de cuisson 6	Gril fort
Séquence de cuisson 7	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 8	Pain
Séquence de cuisson 9	Décongelation
Séquence de cuisson 10	Basse température
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse 2 heures
Séquence de cuisson 12	Pyro 1H45
Séquence de cuisson 13	Pyrolyse Eco
Séquence de cuisson 14	Sans

PERFORMANCES FOUR

Indice d'Efficacité Energétique (EEI) kWh	75,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Puissance maxi (kWh)	3.383
Puissance du gril (W)	Electrique 2100
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0,6
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	0,9
Consommation d'énergie en mode convection forcée pour four gaz (MJ)	
Volume de la cavité (L)	58
Matériaux de la cavité	Emaillé
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	315x430x375
Eclairage intérieur	A ouverture porte

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

Type de gradins	Emboutis
Nombre de grilles	2
Système de rails sortants	00
Type de grilles	Grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	Plat 20 mm
Tournebroche	Oui

SÉCURITÉS

Équipement de la porte	Porte froide
Type de sécurité Four	
Type de sécurité Table	Thermocouple table

INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	3,385
Puissance maxi gaz (kW)	8,05
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Bornier	Avec
Réglage gaz en sortie d'usine	Naturel 20 mbar
Autres types de gaz possible	Butane / Propane
Injecteurs fournis	Jeu injecteurs butane 29 mbar;Clé injecteur
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	850X600X618
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	930X670X720
Longueur du cordon électrique (cm)	
Type de prise	
Poids net (kg)	56.20
Poids brut (kg)	59.2

FABRICATION

Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	15
Indice de réparabilité	