

CARACTÉRISTIQUES



Le grand écran couleur et les commandes tactiles en acier inoxydable sont intuitifs et faciles à lire.

Le système de double convection de Wolf fournit une chaleur homogène et fiable, réduit les points chauds et froids et permet une cuisson uniforme sur plusieurs grilles.

Les 10 modes de cuisson développés par nos Chef Maison maximisent les performances du four et créent l'environnement de cuisson adéquat et idéal, quel que soit le plat. Ces modes incluent: Pâtisserie, Rôtir, Gril, Chaleur tournante, Maintien au chaud, Rôtir chaleur tournante, Gourmet, Levée de pâte, Pierre à pizza, Déshydratation.

Le mode Gourmet intégré, véritable pilote automatique, propose près de 50 fonctions et recettes prédéfinies, testées par des chefs, qui simplifient la cuisson des plats simples aux plus élaborés.

La sonde de température vous avertit lorsque votre plat a atteint la température souhaitée pour une cuisson sans soucis et des résultats délicieux et prévisibles.

Le four est doté de fonctions d'autonettoyage par pyrolyse, de départ différé, de cuisson programmée et de mode Sabbat.

L'extérieur élégant s'harmonise parfaitement avec les autres appareils de cuisson Wolf de 759 mm, tels que les fours combinés vapeurs, les fours micro-ondes ainsi que les machines à café.

Livré avec deux grilles télescopiques ainsi qu'une grille standard permettant un accès aisé et une plus grande flexibilité de cuisson.

Installation standard ou affleurante.

ACCESSOIRES DU FOUR

Kit de pierre à pizza	Lèche-frite	Plat à grillade	Grille de four
Grille télescopique	Sonde de température	Plat multifonction	Jeu de 2 grilles de déshydratation

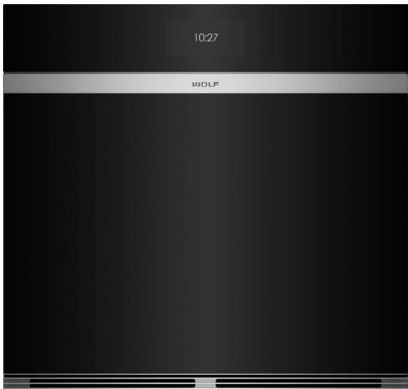
CLASSIQUE - ICBSO3050TM/S/T



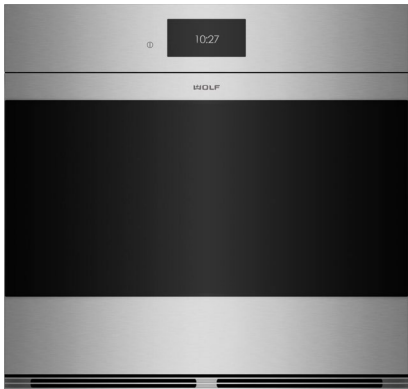
PROFESSIONNEL - ICBSO3050PM/S/P



CONTEMPORAIN NOIR VITRÉ - ICBSO3050CM/B



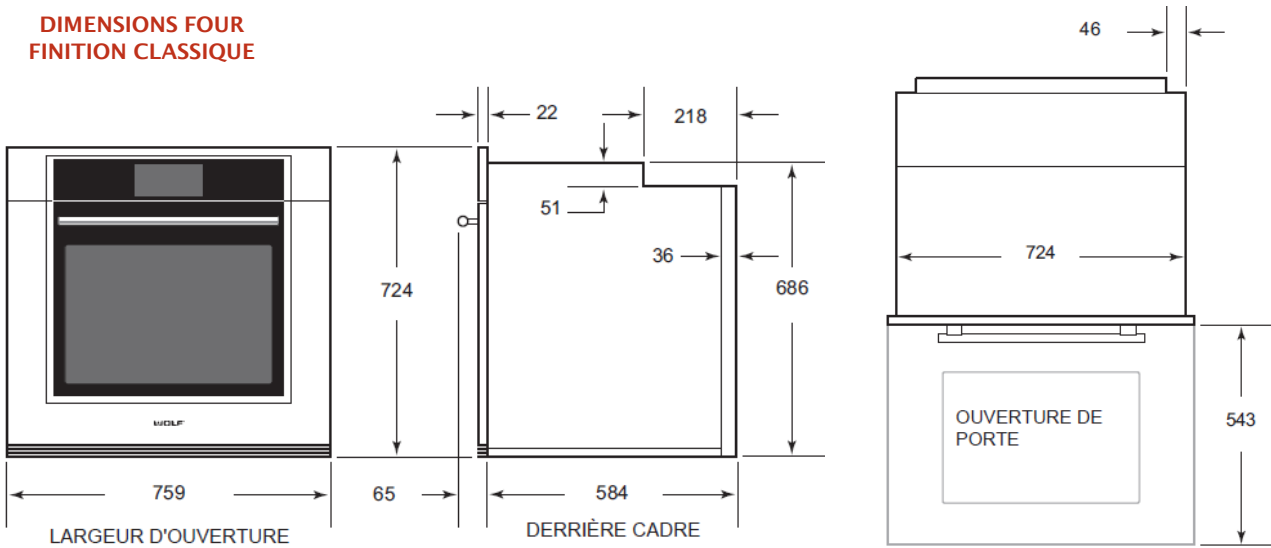
CONTEMPORAIN INOX - ICBSO3050CM/S



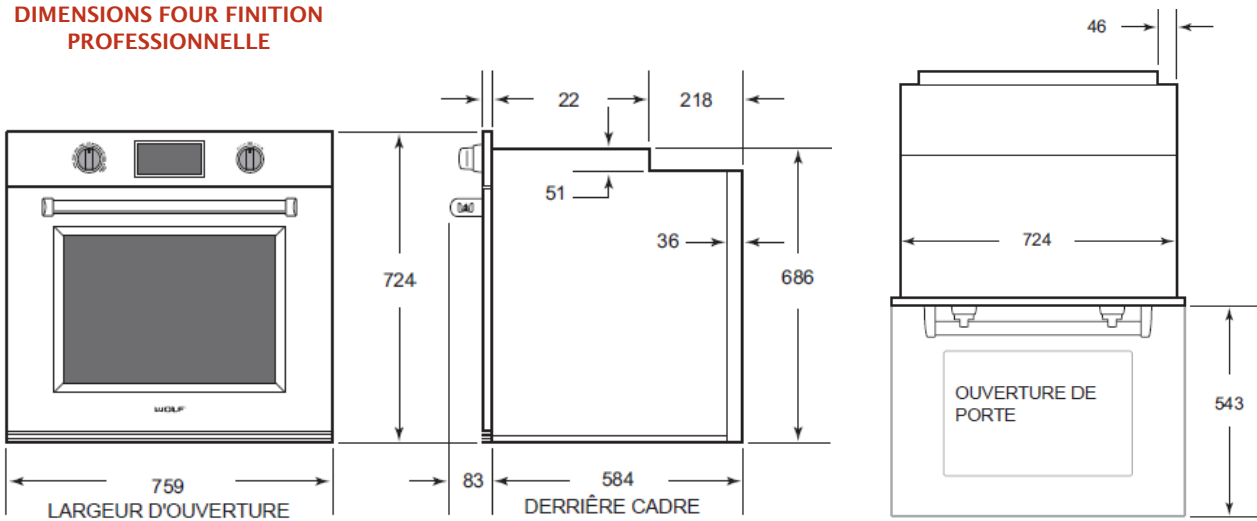
SPÉCIFICATIONS

Dimensions hors tout	759 mm L x 724 mm H x 584 mm P
Dimension intérieure	640 mm L x 424 mm H x 462 mm P
Poids à l'expédition	124 kg
Volume utile	125 L
Résistances chauffantes	4
Chaleur tournante	Dual Vertiflow
Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Connexion électrique	30 amp
Classe Energétique Européenne	A

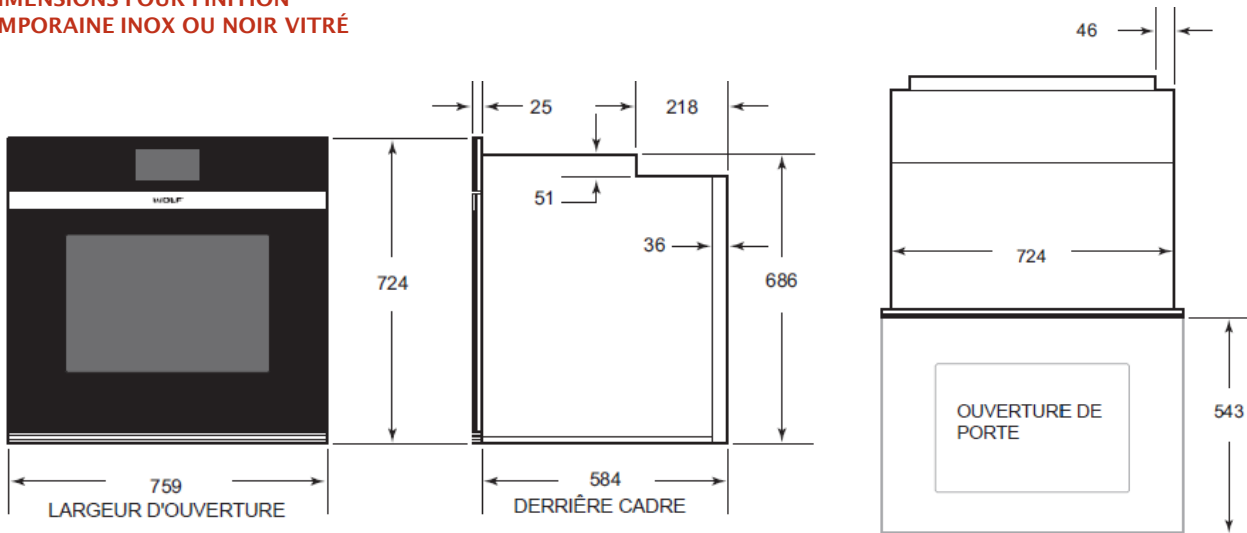
DIMENSIONS FOUR
FINITION CLASSIQUE



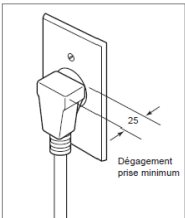
DIMENSIONS FOUR FINITION
PROFESSIONNELLE



DIMENSIONS FOUR FINITION
CONTEMPORAINE INOX OU NOIR VITRÉ

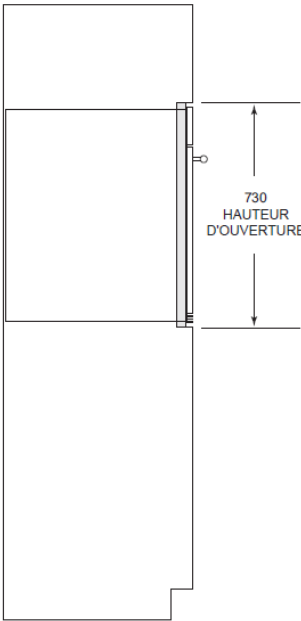


BRANCHEMENT

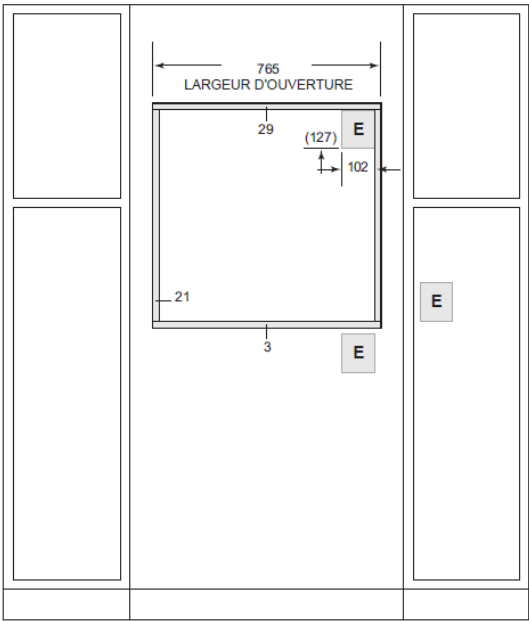


Dégagement prise

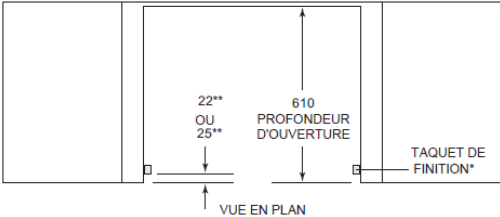
INSTALLATION AFFLEURANTE



VUE DE COTÉ

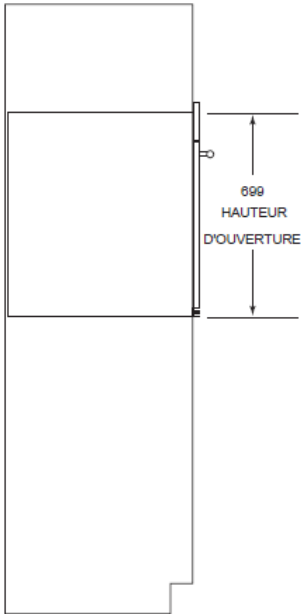


VUE DE FACE

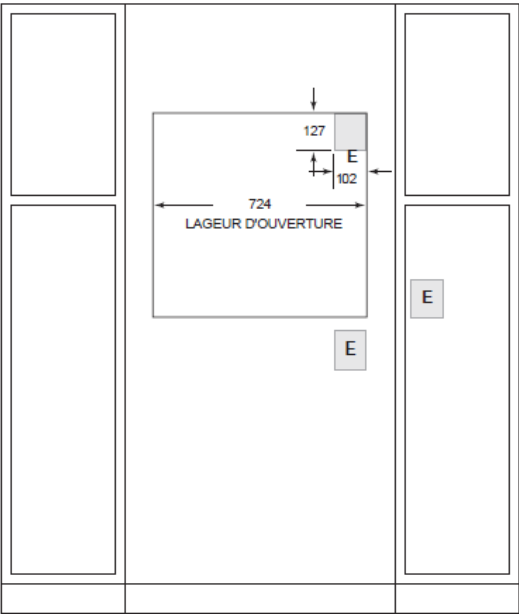


* Profondeur minimale de 25mm. Les zones ombragées seront visibles et doivent être finies pour s'agencer avec les amboires
**22mm pour les modèles classiques, professionnels et contemporains en acier inoxydable et 25mm pour le modèle contemporain noir vitré.
NOTE: L'emplacement de l'alimentation électrique à l'intérieur de l'ouverture peut nécessiter une profondeur supplémentaire de l'armoire.

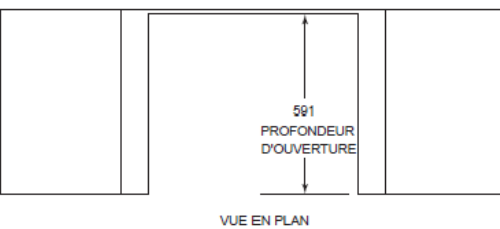
INSTALLATION EN SAILLIE



VUE DE COTÉ



VUE DE FACE



NOTE: L'emplacement de l'alimentation électrique à l'intérieur de l'ouverture peut nécessiter une profondeur supplémentaire de l'emplacement.