

# Profi 100



C  
U  
I  
S  
I  
N  
I  
È  
R  
E  
S

## Four grande capacité



Multifonctions, le four de 125 litres est doté de tous les équipements nécessaires à la réussite gastronomique : 1 double tournebroche, 2 grilles avec sécurité anti-basculement, 1 plat profond. Grâce à ses 7 fonctions de cuisson, ce four vous permettra de réaliser parfaitement toutes vos préparations culinaires.

## Table grand confort



Les grilles robustes en fonte et les 5 brûleurs accueillent tous les plats même les plus grands. Le brûleur central triple couronne de 4 kW est équipé d'un support wok.

## Hotte et crédence



Afin de compléter votre espace professionnel Profi 100 dispose d'une hotte de 700 m<sup>3</sup> de débit par heure équipée de lampes halogène. La crédence assortie constitue l'aboutissement de l'harmonie de votre espace professionnel. Elle permet ainsi de protéger le mur contre lequel est posée la cuisinière Profi 100.

## Finitions



Typiques du savoir-faire Rosières, poignées et manettes sont en alliage chromé. La programmation électronique de Profi 100 offre un usage facile et parfaitement maîtrisé en toutes occasions.

Les  
**Plus**

# L'espace professionnel

Si pour vous l'art culinaire est une exigence, vous avez besoin de Profi 100 : un véritable espace de cuisson de grande qualité, généreux par la taille et digne d'un grand chef. La nouvelle Profi 100 allie la tradition et le meilleur des nouvelles technologies dédiées à la réussite gastronomique.

L'esthétique harmonieuse de cette nouvelle cuisinière s'adapte à tous les styles de cuisines grâce au mariage parfait de la fonte et de l'inox brossé.

Profi 100 : la solidité et la sobriété qu'exigent les grands professionnels.



## ■ cuisinière émail lisse multifonctions

### Table 5 feux gaz

- 5 brûleurs gaz, dont 1 central (triple couronne)
- Allumage électronique intégré à train d'étincelles
- Sécurité totale par thermocouple
- Grilles en fonte

### Four électrique multifonctions

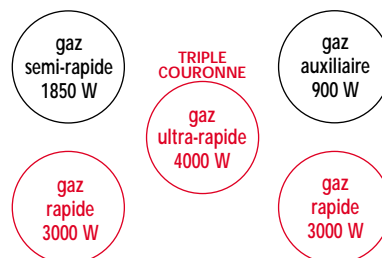
- Nettoyage émail lisse "easy to clean"
- Programmateur électronique
- Eclairage du four
- Volume utile du four : 125 L
- Classe énergétique G

- Certifiée classe 2.1\*, s'encastre sans dommage dans toutes les cuisines.

Réf. PG 100 IN

Couleur Inox

Prix indicatif TTC 2.353 €



## ■ Four : 7 fonctions de cuisson

- convection naturelle
- gril électrique
- chaleur tournante
- turbogrill
- chaleur pulsée
- tournebroche
- décongélation

## ■ Equipement

- 1 tiroir de rangement
- 1 grand tournebroche
- 2 grilles simples sécurité anti-basculement
- 1 plat profond
- adaptateur pour wok

## ■ Consommation four :

Montée à 200°C : 0,85 kW/h  
 Maintien 1 h à 200°C : 1,5 kW/h  
 Totale : 2,35 kW/h

## ■ Dimensions et poids :

hors tout : H 90 x L 100 x P 60 cm  
 nu : 86 kg - emballé : 105 kg

## PM 100 (Voir photo ci-dessus)

### ■ crédence

- La crédence assortie constitue l'aboutissement de l'harmonie de votre espace professionnel. Elle permet ainsi de protéger le mur contre lequel est posée la cuisinière Profi 100.

Réf. PM 100 IN  
 Couleur Inox  
 Prix indicatif TTC 236 €

## RDM 101

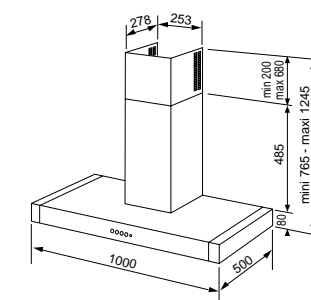


RDM 101 IN

### ■ hotte 100 cm - 1 moteur

- double turbine 135 W
- Débit maxi 700 m³/h
- 3 vitesses
- Eclairage 2 lampes halogène
- 3 filtres à graisse métalliques cassettes (lavables en lave-vaisselle)
- Clapet anti-retour
- Puissance acoustique : 40 dB(A)

Réf. RDM 101 IN  
 Couleur Inox  
 Prix indicatif TTC 706 €



RDM 101

\* Classe 2.1 : selon la norme EN 30 1-1 1998