

FOURS PROFESSIONNELS DE 30 PO

GUIDE DE PLANIFICATION

SÉRIE 7

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SPPTX3

COMPACT À CONVECTION RAPIDE | OM30NPTX3

FISHER & PAYKEL

INTRODUCTION

Ce guide de planification complet vous fournit le cadre et les outils nécessaires pour obtenir le résultat souhaité avec les appareils électroménagers Fisher & Paykel. Dans ce guide, vous trouverez une gamme d'informations conceptuelles, détaillées et dimensionnelles sur les produits pour donner vie à vos idées et créer des espaces qui reflètent vraiment votre vision.

ASSISTANCE

Pour une planification de conception et un soutien d'installation supplémentaires, veuillez contacter l'équipe de soutien de conception Fisher & Paykel. designsupport@fisherpaykel.com

REMARQUES

Les modèles présentés dans ce guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Consultez notre site Web fisherpaykel.com pour la version la plus récente du document. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées.

Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour aucun produit. Des conseils d'installation seront fournis avec le produit à la livraison ainsi que sur notre site Web.

CONCEPTION CONCEPTUELLE

PAGE

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE

PAGE

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE

PAGE

GUIDE DE SPÉCIFICATIONS

Four autonettoyant

4

Four à convection rapide compact

6

GUIDE DE SPÉCIFICATIONS

SÉRIE 7



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine avec une poignée frappante et une finition en acier inoxydable brossé, ce four s'harmonise parfaitement avec notre famille d'appareils de style professionnel. Le nettoyage pyrolytique autonettoyant simplifie l'entretien, tandis que les recommandations intuitives de température et de type de chaleur, accessibles via le grand écran tactile et SmarHQT[™], garantissent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine. S'agence avec la gamme d'appareils ménagers de style professionnel.
- ② La fonction auto-nettoyage à pyrolyse décompose les résidus alimentaires pour un nettoyage facile
- ③ Porte à fermeture amortie de qualité supérieure avec des performances thermiques avancées
- ④ Capacité utile généreuse de 4,6 pi³
- ⑤ Écran tactile de 5 po pour une utilisation facile
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Deux ventilateurs verticaux, parfaits pour la cuisson à étagères multiples
- ⑧ La capacité de connexion via l'application SmarHQT[™] offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment



PRODUITS

OB30SPPTX3

Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

SÉRIE ET STYLE

Série 7
Style professionnel

ACCESSOIRES

- ① Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Étagère plate (x2)

Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation pour un produit. De plus amples informations sont nécessaires pour installer correctement et en toute sécurité les produits présentés ici. Des conseils d'installation spécifiques seront disponibles avec le produit à la livraison et sur notre site Web fisherpaykel.com

SPÉCIFICATIONS

Numéro de modèle

OB30SPPTX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 7

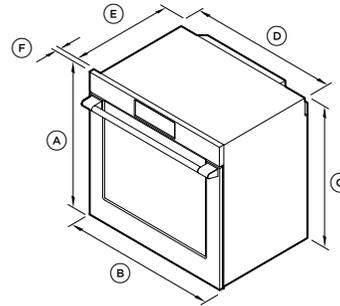
Alimentation électrique

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz
 Service 20 A
 Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

Capacité

Capacité totale du four 4,9 pi³ (137 L)

DIMENSIONS DU PRODUIT

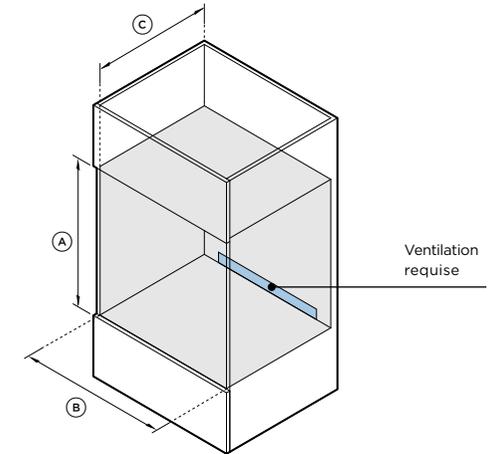


VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions du produit		po	mm
A	Hauteur totale	28 11/16	729
B	Largeur totale	29 7/8	758
C	Hauteur du châssis	27 7/8 po	708
D	Largeur du châssis	28 3/8	720
E	Profondeur du châssis	22 5/8	575
F	Épaisseur du panneau avant	15/16	24
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 1/4	590

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions des cavités		po	mm
A	Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
B	Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
C	Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2**	597**
	Hauteur d'armoire recommandée	28 3/4 po	731
	Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.

**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à la cuisine grâce à sa poignée remarquable et sa finition en acier inoxydable brossé, ce four à convection rapide s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris le micro-ondes ou la convection, pour une chaleur efficace d'une variété de plats. Des recommandations intuitives de température et de type de chaleur sont accessibles via l'écran tactile et SmartHQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OM30NPTX3

Four compact à convection rapide professionnel de 30 po, série 7

SÉRIE ET STYLE

Série 7
Style professionnel

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine. S'agence avec la gamme d'appareils ménagers de style professionnel
- ② Combine une cuisson au micro-ondes avec une chaleur par convection uniforme pour un chauffage polyvalent et efficace de divers plats
- ③ Avec une ouverture et une fermeture en douceur, la porte CoolTouch peut être touchée sans danger de l'extérieur, ce qui protège les mains et les armoires environnantes
- ④ Capacité utile généreuse de 38 L avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Écran tactile de 5 pouces pour une utilisation facile
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ 31 fonctions, dont quatre micro-ondes uniquement, 14 fours traditionnels et quatre réglages combinés
- ⑧ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑨ La capacité de connexion via l'application SmartHQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère en fil de fer
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Grille de grillade
- ⑤ Plateau en verre



SPÉCIFICATIONS

Numéro de modèle

OM30NPTX3 Four compact à convection rapide professionnel de 30 po, série 7

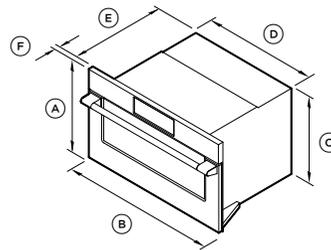
Alimentation électrique

Alimentation 208 ou 240 V, 60 Hz
 Service 20 A
 Connexion Câblé 78 3/4" (2000mm)

Capacité

Capacité totale du four 1,7 pi (49 L)

DIMENSIONS DU PRODUIT

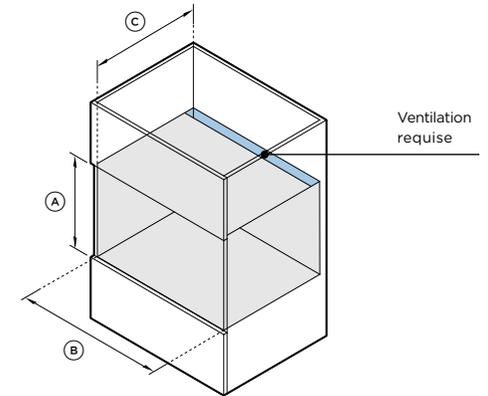


VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions du produit		po	mm
A	Hauteur totale	18	458
B	Largeur totale	29 7/8	758
C	Hauteur du châssis	17 1/8	435
D	Largeur du châssis	28 3/8	720
E	Profondeur du châssis	21 7/16	545
F	Épaisseur du panneau avant	15/16	24
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



VUE ISOMÉTRIQUE

Dimensions des cavités		po	mm
A	Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
B	Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
C	Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8**	550**
	Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8	460
	Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.

**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.

