

**FOURS PROFESSIONNELS DE 30 PO ET
PRODUITS COMPLÉMENTAIRES**

GUIDE DE
PLANIFICATION

SÉRIE 9 & 11

FOUR AUTONETTOYANT | OB30SPPUX3

FOUR AUTONETTOYANT À VAPEUR | OB30SPPSUX3

COMBI-VAPEUR | OS30SPUX3

COMPACT COMBI-VAPEUR | OS30NPUX3

COMPACT CONVECTION-VITESSE | OM30NPUX3

MACHINE À CAFÉ ENCASTRABLE | EB30PSX1

TIROIR-RÉCHAUD | WB30SPEX3, WB30SDEI3

TIROIR SOUS VIDE | VB30SPEX3, VB30SDEI3

FISHER & PAYKEL

INTRODUCTION		ASSISTANCE		REMARQUES	
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.		Pour une planification de conception et un soutien d'installation supplémentaires, veuillez contacter l'équipe de soutien de conception Fisher & Paykel. designsupport@fisherpaykel.com		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		CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE		CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE	
CHOIX DE CONCEPTION					
Styles	4				
Famille professionnelle	5				
Aperçu	6				
Options de configuration	7				
Alignement des armoires	8				
GUIDE DE SPÉCIFICATIONS					
Four autonettoyant 10					
Four à vapeur autonettoyant	11				
Four Combi-Vapeur	12				
Machine à café intégrée	13				
Four Combi-Vapeur compact	14				
Four à convection rapide compact	15				
Tiroir-réchaud	16				
Tiroir-réchaud intégré	17				
Tiroir de scellage sous vide	18				
Tiroir de scellage sous vide intégré	19				
Dimensions - Fours	20				
Dimensions - fours compacts et machine à café intégrée	21				
Dimensions - Tiroirs	22				
Services	23				

CHOIX DE CONCEPTION



STYLE MINIMAL - SANS POIGNÉES

Célébrant une esthétique singulière pour se fondre harmonieusement dans la cuisine, les fours de style minimal se caractérisent par des contrastes subtils de textures et de tons pour un sentiment de raffinement et de pureté.



STYLE MINIMAL



STYLE CONTEMPORAIN

Définis par des lignes épurées et des éléments de design intemporels, les fours de style contemporain apportent un sens d'équilibre et de raffinement. Une esthétique polyvalente qui s'harmonise avec une variété de styles de cuisine.



STYLE PROFESSIONNEL

Distinctifs et audacieux, les fours de style professionnel sont l'interprétation parfaite de la cuisine commerciale pour le chef à domicile. Découvrez des performances raffinées alliées à une construction en acier inoxydable conçue pour durer.

Ce Guide de planification est destiné au style professionnel avec des fours de 30 po et des produits complémentaires. Pour obtenir des informations sur d'autres styles, veuillez visiter le site Web de Fisher & Paykel. Pour voir quels modèles sont disponibles, rendez-vous dans la section « Aperçu » de ce Guide de planification.

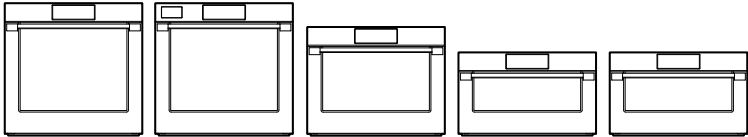
Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation 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

FINI



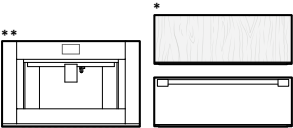
FOURS

ASSISTANCE À LA VAPEUR			VITESSE
AUTONETTOYANT	AUTONETTOYANT	VAPEUR	

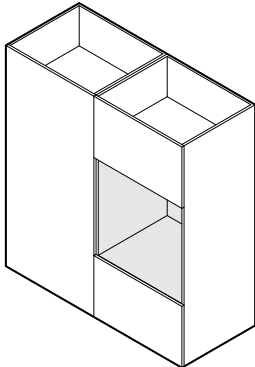


PRODUITS COMPLÉMENTAIRES

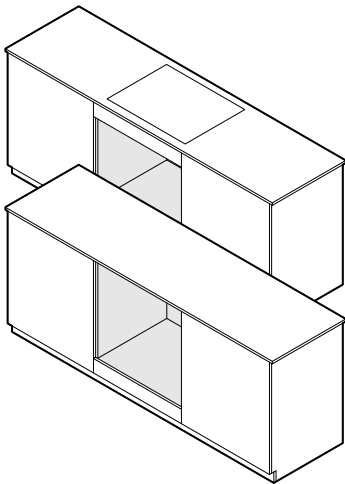
CAFETIÈRE	TIROIRS-RÉCHAUDS
	TIROIRS DE SCELLAGE SOUS VIDE



OPTIONS D'INSTALLATION



Installation dans le mur



Installation sous le banc

*Modèle intégré, habillage personnalisable pour un panneau avant sur mesure.
**Les mesures de la machine à café intégrée sont différentes de celles des autres produits. Les configurations sont possibles, mais veuillez tenir compte des exigences d'installation.

ÉLÉVATION AVANT								
ÉLÉVATION LATÉRALE								
*Modèles intégrés offerts.								
	FOUR AUTONETTOYANT	FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT	FOUR COMBI- VAPEUR	MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE	FOUR À VAPEUR COMBINÉ COMPACT	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT	TIROIR CHAUFFANT	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE
Série	Série 9	Série 11	Série 11	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9	Série 9
Modèles	OB30SPPUX3	OB30SPPSUX3	OS30SPUX3	EB30PSX1**	OS30NPUX3	OM30NPUX3	WB30SPEX3	VB30SPEX3
Modèles intégrés	-	-	-	-	-	-	WB30SDEI3	VB30SDEI3
Interface	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 4,3"	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 6,8 po	-	-
Hauteur totale	28 11/16" (729 mm)	28 11/16" (729 mm)	23 9/16" (598 mm)	18 1/2 po (470 mm)	18" (458mm)	18" (458mm)	10 11/16 po (271 mm)	10 11/16 po (271 mm)
Largeur totale	29 7/8 po (758 mm)							
Épaisseur du panneau avant*	15/16 po (24 mm)	15/16 po (24 mm)	15/16 po (24 mm)	1 9/16 po (40 mm)	15/16 po (24 mm)	15/16 po (24 mm)	15/16 po (24 mm)	15/16 po (24 mm)

*L'alignement à niveau, semi-encastré et en saillie est réalisable. Rendez-vous à la section « alignement des armoires » de ce Guide de planification.

**Les mesures de la machine à café intégrée sont différentes de celles des autres produits. Les configurations sont possibles, mais veuillez tenir compte des exigences d'installation.

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](#)

CONSIDÉRATIONS

Différentes configurations possibles, veuillez considérer les hauteurs pour les installations en grille et en rangée.

HAUTEUR D'EMPILAGE

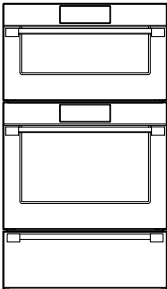
La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE

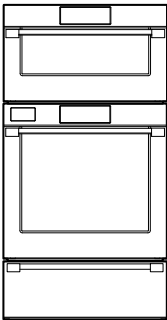
Les dimensions de la machine à café intégrée sont différentes de celles des autres produits. Des configurations sont possibles, mais veuillez considérer les options d'installation.

INSTALLATION EMPILÉE

Hauteur de la pile
52 3/8 po (1331 mm)

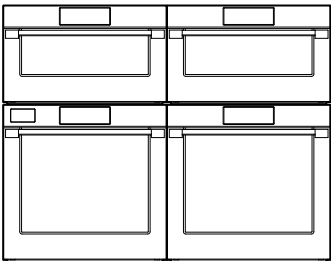


Hauteur de la pile
57 9/16 po (1 462 mm)

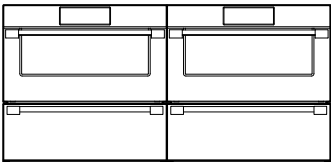


INSTALLATION DE GRILLE

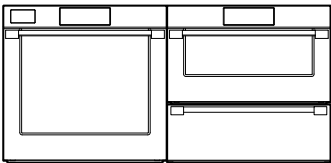
Hauteur de la pile
46 7/8 po (1 191 mm)



Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)

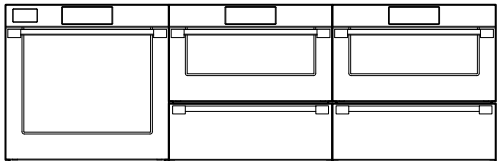


Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)



INSTALLATION EN RANGÉE

Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)

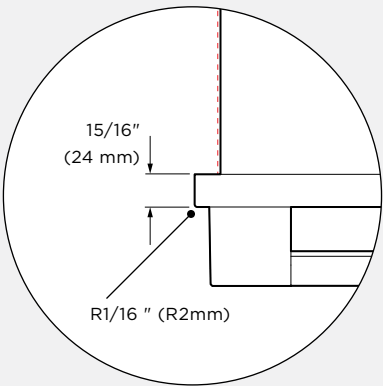


Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation 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

STYLE PROFESSIONNEL - ALIGNEMENT DES ARMOIRES

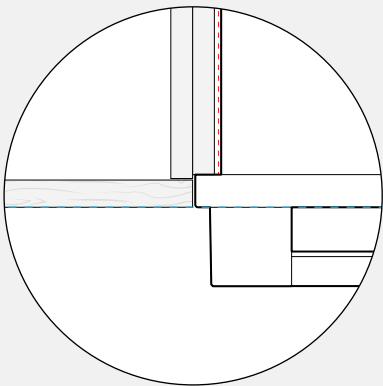
Les fours professionnels et les produits complémentaires ont une épaisseur de tableau de commande de 15/16 po (24 mm), permettant un alignement à niveau, semi-affleurant et en saillie. Le dessin ci-dessous illustre les panneaux avant d'armoires de 3/4 po (19 mm).
La machine à café intégrée a un tableau de commande d'une épaisseur de 1 9/16" (40 mm).

TABLEAU DE COMMANDE



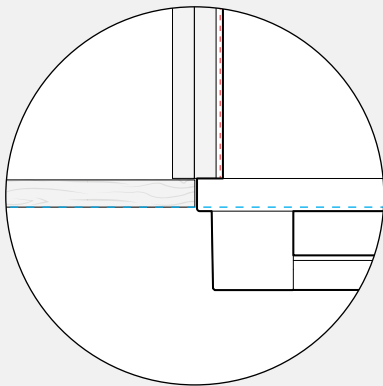
VUE DU PLAN

ALIGNEMENT À NIVEAU DES ARMOIRES



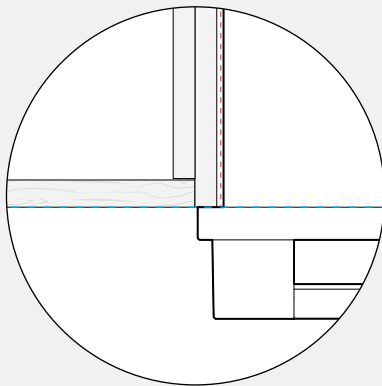
VUE DU PLAN

ALIGNEMENT SEMI-ENCASTRÉ



VUE DU PLAN

ALIGNEMENT EN SAILLIE



VUE DU PLAN

----- INDIQUE LA RÉFÉRENCE DES ARMOIRES

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

GUIDE DE SPÉCIFICATIONS

SÉRIE 11 ET 9



APERÇU

Conçu pour faire une déclaration audacieuse dans 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 SmarthQ™, garantissent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SPPUX3

Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
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 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 Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- 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 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 Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Étagère coulissante à extension totale (x3)
- ③ Plateau de friture à l'air chaud
- ④ Plat à rôtir profond multifonctionnel
- ⑤ Détecteur de température à fil

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



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. L'assistance vapeur améliore la cuisson par convection, tandis que le nettoyage pyrolytique simplifie l'entretien. Les recommandations intuitives de température et de type de chaleur, accessibles via le grand écran tactile et SmarthQ™, soutiennent des résultats de cuisson optimaux pour une large gamme de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OB30SPPSUX3

Four à vapeur autonettoyant professionnel de la série 11, 30 po

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style professionnel

ACCESSOIRES

- ① Supports latéraux résistants à l'autonettoyage
- ② Étagère coulissante à extension totale (x3)
- ③ Plateau de friture à l'air chaud
- ④ Plat à rôtir profond multifonctionnel
- ⑤ Détecteur de température à fil
- ⑥ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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 Steam Assist combine la chaleur par convection avec la vapeur pour optimiser le processus de cuisson
- ③ La fonction auto-nettoyage à pyrolyse décompose les résidus alimentaires pour un nettoyage facile
- ④ Porte à fermeture amortie de qualité supérieure avec des performances thermiques avancées
- ⑤ Capacité utile généreuse de 4,6 pi³
- ⑥ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑦ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑧ Deux ventilateurs verticaux, parfaits pour la cuisson à étagères multiples
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmarthQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

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



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à la cuisine grâce à sa poignée remarquable et sa finition en acier inoxydable brossé, ce four combi-vapeur s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Doté d'une cavité plus grande, idéale pour la cuisson de plats plus volumineux et de plusieurs plateaux simultanément. Avec des options de cuisson polyvalentes, y compris la cuisson à la vapeur ou par convection, ainsi qu'une fonction Nettoyage à la vapeur pour un entretien facile. Des recommandations intuitives de température et de type de chaleur sont accessibles via le grand écran tactile et SmartHQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OS30SPUX3

Four professionnel combi-vapeur de 30 po, série 11

SÉRIE ET STYLE

Série 11
Style professionnel

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère coulissante à extension totale (x2)
- ③ Étagère métallique abaissable
- ④ Plat à rôtir
- ⑤ Grille de grillade
- ⑥ Bac à gril sans fumée

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Porte à ouverture et fermeture douce de qualité supérieure
- ④ Capacité utile généreuse de 2,5 pi³ avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Contrôle de l'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce à la technologie ActiveVent™ et AeroTech™
- ⑧ La fonction Nettoyage à vapeur garantit un four impeccable avec un minimum d'effort
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmartHQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ⑦ Petit plat à vapeur perforé
- ⑧ Petit plat à vapeur perforé
- ⑨ Grand plat à vapeur
- ⑩ Détecteur de température à fil
- ⑪ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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](https://www.fisherpaykel.com)



APERÇU

Conçue pour compléter notre four et notre tiroir chauffant de style professionnel, cette cafetière intégrée s'intègre parfaitement à tout type de cuisine grâce à son élégante finition en acier inoxydable. Belle à utiliser, elle dispose d'un écran tactile intuitif avec 13 options de boissons différentes pour s'adapter aux goûts et à la sélection individuels - de l'espresso au latte. Jumelez avec d'autres produits complémentaires pour créer une cuisine adaptée à tous les besoins.

PRODUITS

EB30PSX1

Machine à café professionnelle intégrée Série 9, 30 po

SÉRIE ET STYLE

Série 9

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 L'affichage tactile intuitif prépare une tasse de café parfaite en appuyant sur un bouton
- ③ Une minuterie programmable déclenche la machine à café à l'heure idéale chaque jour
- ④ Café personnalisé et préférences de menu intelligent à auto-apprentissage avec 13 fonctions pour convenir à tous les goûts
- ⑤ Permet la préparation de lait chaud ou une mousse onctueuse en quelques secondes
- ⑥ Broyeur conique en acier inoxydable avec 13 positions de grosseur
- ⑦ Pression de la pompe de 15 bars
- ⑧ Fonction auto-nettoyage et bac à grains de café et bac d'égouttage faciles à vider
- ⑨ Capacité du réservoir d'eau de 81 oz liq. (2,4 L)

ACCESSOIRES

- ① Récipient à lait (Auto-Froth)
- ② Buse à vapeur
- ③ Cuillère à café
- ④ Brosse de nettoyage
- ⑤ Solution détartrante - 1 bouteille
- ⑥ Papier indicateur de dureté de l'eau
- ⑦ Filtre à eau

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



APERÇU

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

PRODUITS

OS30NPUX3

Four compact combi-vapeur professionnel de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style professionnel

ACCESSOIRES

- ① Échelles latérales en chrome
- ② Étagère coulissante à extension totale*
- ③ Clayette plate
- ④ Plaque à pâtisserie plate brossée
- ⑤ Plat à rôtir
- ⑥ Grille de grillade

FONCTIONNALITÉS

- ① Le style professionnel est conçu pour apporter une touche audacieuse à l'espace cuisine
- ② Options de cuisson polyvalentes avec cuisson à la vapeur ou par convection pour des résultats optimaux
- ③ Porte à ouverture et fermeture douce de qualité supérieure
- ④ Capacité utile de 1,6 pi³ avec quatre positions d'étagères
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Contrôle de l'humidité et répartition uniforme de la chaleur grâce à la technologie ActiveVent™ et AeroTech™
- ⑧ La fonction Nettoyage à vapeur garantit un four impeccable avec un minimum d'effort
- ⑨ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑩ La capacité de connexion via l'application SmartHQ™ offre des commandes et une visibilité de n'importe où et à tout moment

ACCESSOIRES

- ⑦ Petit plat à vapeur perforé
- ⑧ Petit plat à vapeur perforé
- ⑨ Grand plat à vapeur
- ⑩ Détecteur de température à fil
- ⑪ Solution de détartrage - 2 sachets (pièce 580925)

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



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 le grand écran tactile et SmartHQ™, afin de soutenir des résultats de cuisson optimaux sur un large éventail de fonctions et de types d'aliments.

PRODUITS

OM30NPUX3

Four à convection rapide compact professionnel de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
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 1,3 pi³ avec quatre positions de l'étagère
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Obtenez des résultats optimaux grâce aux recommandations sur la température et le type de chaleur
- ⑦ Comprend un capteur de température câblé pour la surveillance en temps réel des températures de cuisson
- ⑧ 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
- ⑥ Détecteur de température à fil

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



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à la cuisine grâce à sa poignée remarquable et sa finition en acier inoxydable brossé, ce tiroir-réchaud s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Doté d'un mécanisme à fermeture amortie, de commandes tactiles intuitives et d'une base en verre lisse pour un nettoyage facile. Avec six programmes sur mesure et un espace pour 16 couverts, il garde les repas prêts à servir.

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 Tiroir à fermeture amortie pour une fermeture en douceur
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Finition en acier inoxydable facile à nettoyer pour une allure audacieuse et durable
- ⑤ Fonctionnalité d'arrêt automatique et de démarrage différé pour aider à garder les plats chauds jusqu'au moment de servir
- ⑥ Espace pour 16 services de taille standard
- ⑦ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité

PRODUITS

WB30SPEX3
Tiroir-réchaud professionnel, 30 po, série 9

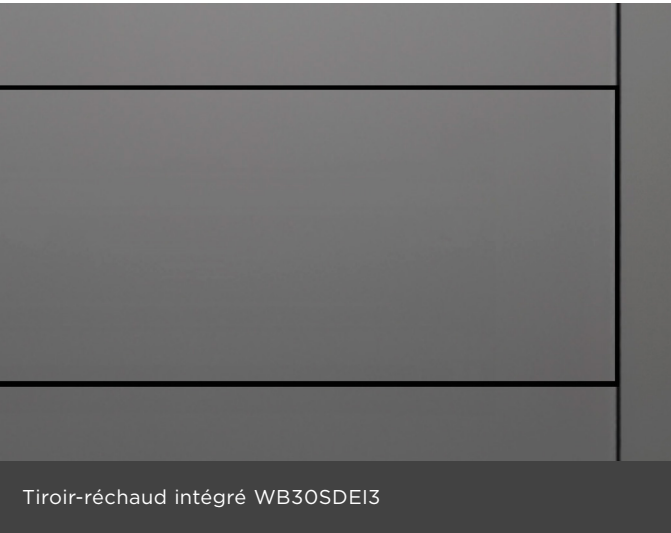
SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style professionnel

ACCESSOIRES

- ① Grille d'accessoires pour optimiser l'espace

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



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](https://www.fisherpaykel.com)

APERÇU

La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation harmonieuses de ce tiroir-réchaud avec les armoires pour un aspect de cuisine cohérent. Doté d'un mécanisme d'ouverture par poussée, de commandes tactiles intuitives et d'une base en verre lisse facile à nettoyer. Avec six programmes sur mesure et un espace pour 16 couverts, il garde les repas prêts à servir.

PRODUITS

WB30SDEI3*

Tiroir-réchaud intégré, 30 po, série 9

*Habillage personnalisable, ajout de panneaux possible.

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Intégré

FONCTIONNALITÉS

- ① La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Fonctionnalité d'arrêt automatique et de démarrage différé pour aider à garder les plats chauds jusqu'au moment de servir
- ⑤ Espace pour 16 services de taille standard
- ⑥ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité
- ⑦ Six programmes personnalisés pour réchauffer, faire la levée de pâte, déshydrater et cuire lentement, offrant commodité et flexibilité

ACCESSOIRES

- ① Grille d'accessoires pour optimiser l'espace



APERÇU

Conçu pour apporter une touche audacieuse à la cuisine grâce à sa poignée remarquable et sa finition en acier inoxydable brossé, ce tiroir de scellage sous vide s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Un mécanisme à fermeture amortie et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de mise sous vide et de thermoscellage soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, à l'aide de sacs réutilisables de qualité alimentaire sans BPA.

PRODUITS

VB30SPEX3

Tiroir de mise sous vide professionnel de 30 po, série 9

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style professionnel

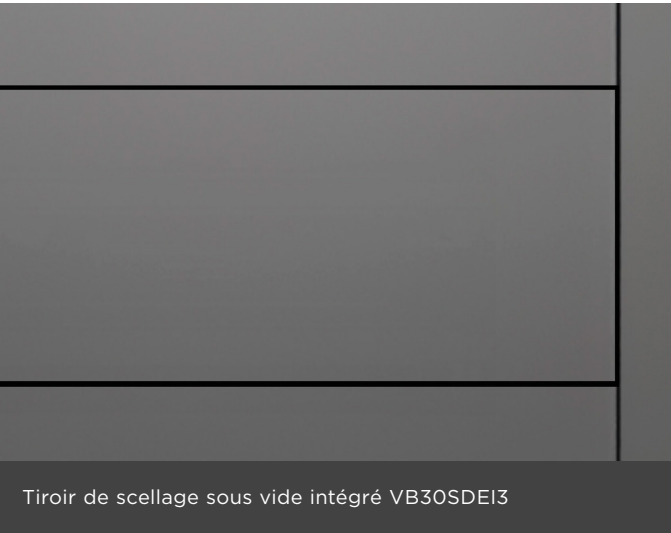
FONCTIONNALITÉS

- 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 Tiroir à fermeture amortie pour une fermeture en douceur
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Finition en acier inoxydable facile à nettoyer pour une allure audacieuse et durable
- ⑤ Trois niveaux de mise sous vide et de scellement thermique - pour faciliter le re-scellage, le portionnement des aliments, la marinade, le rangement et la prolongation de la durée de conservation
- ⑥ Permet une préparation sans effort pour la cuisson sous vide
- ⑦ Nos sacs de qualité alimentaire et sans BPA sont une excellente option de conservation : ils peuvent être réutilisés s'ils sont scellés et coupés correctement

ACCESSOIRES

- ① Grands sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793034)
- ② Petits sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793033)
- ③ Trousse d'accessoires d'aspiration externe

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



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

APERÇU

La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes de ce tiroir de scellage sous vide avec les armoires de cuisine pour un look de cuisine cohérent. Un mécanisme d'ouverture par pression et des commandes tactiles intuitives offrent une utilisation sans effort, tandis que trois niveaux de scellage sous vide et thermique soutiennent la cuisson sous-vide, la marinade et le stockage des aliments, en utilisant des sacs réutilisables et sans BPA de qualité alimentaire.

PRODUITS

VB30SDEI3*

Tiroir à joints sous vide intégré de 30 po, série 9

*Habillage personnalisable, ajout de panneaux possible.

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Intégré

FONCTIONNALITÉS

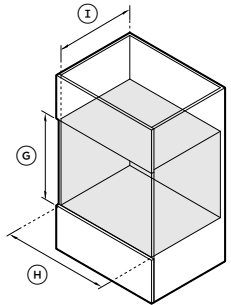
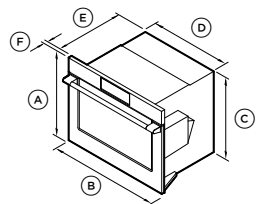
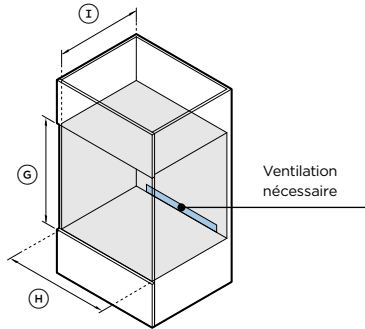
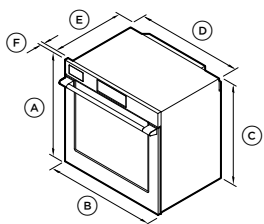
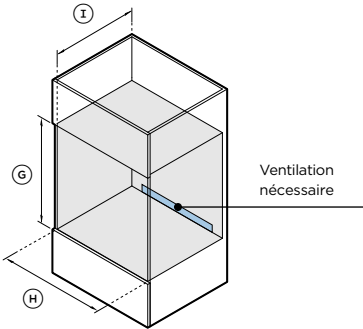
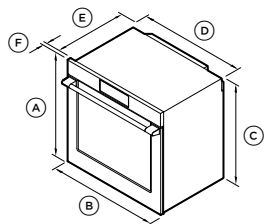
- ① La conception habillage personnalisable, ajout de panneaux possible permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ Trois niveaux de mise sous vide et de scellement thermique - pour faciliter le re-scellage, le portionnement des aliments, la marinade, le rangement et la prolongation de la durée de conservation
- ⑤ Permet une préparation sans effort pour la cuisson sous vide
- ⑥ Nos sacs de qualité alimentaire et sans BPA sont une excellente option de conservation : ils peuvent être réutilisés s'ils sont scellés et coupés correctement

ACCESSOIRES

- ① Grands sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793034)
- ② Petits sacs sous vide sans BPA - 50 sacs (pièce 793033)
- ③ Trousse d'accessoires d'aspiration externe

DIMENSIONS DU PRODUIT

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT		
A	Hauteur totale	
B	Largeur totale	
C	Hauteur du châssis	
D	Largeur du châssis	
E	Profondeur du châssis	
F	Épaisseur du tableau de commande	
	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	

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

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ		
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité	
H	Largeur intérieure minimale de la cavité	
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*	
	Hauteur d'armoire recommandée	
	Largeur d'armoire recommandée	

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité.

FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPUX3		
	po	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8 po	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	15/16	24
	23 1/4	590

	po	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT OB30SPPSUX3		
	po	mm
A	28 11/16	729
B	29 7/8	758
C	27 7/8 po	708
D	28 3/8	720
E	22 5/8	575
F	15/16	24
	23 1/4	590

	po	mm
G	28 1/32	712
H	28 1/2	724
I	23 1/2**	597**
	28 3/4 po	731
	30	762

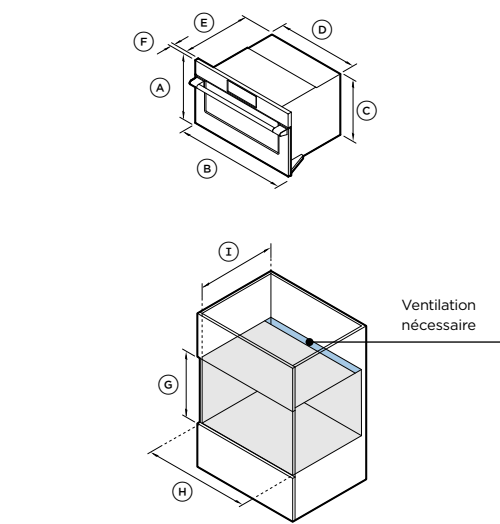
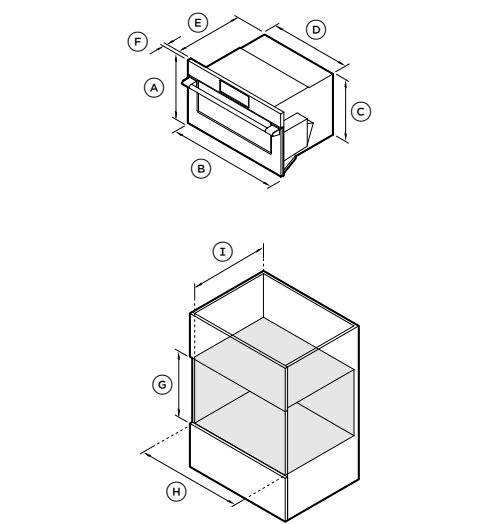
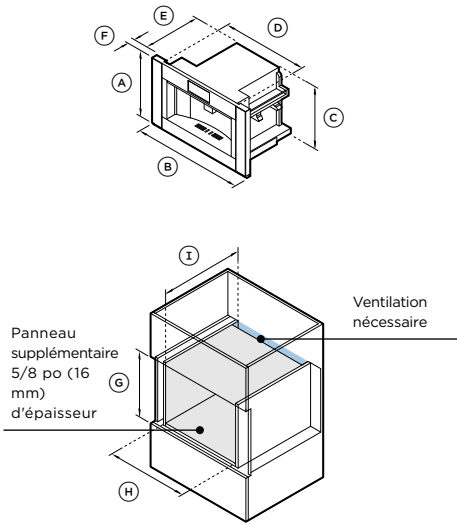
FOUR COMBI-VAPEUR OS30SPUX3		
	po	mm
A	23 9/16	598
B	29 7/8	758
C	22 5/8	575
D	28 3/8	720
E	22 7/16	545
F	15/16	24
	18 1/8	460

	po	mm
G	22 13/16	580
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	23 5/8	600
	30	762

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

DIMENSIONS DU PRODUIT

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT	
A	Hauteur totale
B	Largeur totale
C	Hauteur du châssis
D	Largeur du châssis
E	Profondeur du châssis
F	Épaisseur du tableau de commande
	Profondeur avec la porte complètement ouverte**

*Mesures avec trousse de garniture. **Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

DIMENSIONS DE LA CAVITÉ	
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité
H	Largeur intérieure minimale de la cavité
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*
	Hauteur d'armoire recommandée
	Largeur d'armoire recommandée

*Mesuré depuis l'avant du châssis. **Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. ***Les armoires nécessitent des parois verticales supplémentaires pour fixer le produit. ****Comprend l'épaisseur de l'entretoise; l'entretoise est requise uniquement pour une installation autonome.

Remarque : les dimensions de la machine à café intégrée diffèrent de celles des autres produits. Les configurations sont possibles, mais veuillez tenir compte des exigences d'installation.

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30PSX1		
	po	mm
A	18 1/2*	470*
B	29 13/16*	757*
C	17 7/16	442
D	22 1/16	560
E	17 6/16	445
F	1 9/16*	40*
	-	-

	po	mm
G	18 3/8 po****	466****
H	22 1/16***	560***
I	21 1/2**	545**
	18 9/16	472
	30 1/16	764

FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NPUX3		
	po	mm
A	18	458
B	29 7/8	758
C	17 1/8	435
D	28 3/8	720
E	21 7/16	545
F	15/16	24
	12 5/8	320

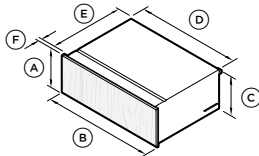
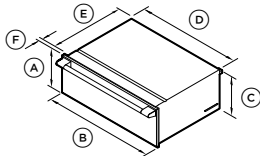
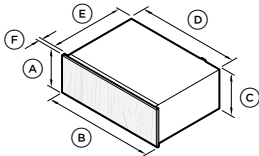
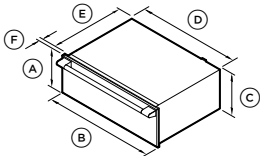
	po	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	18 1/8	460
	30	762

FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NPUX3		
	po	mm
A	18	458
B	29 7/8	758
C	17 1/8	435
D	28 3/8	720
E	21 7/16	545
F	15/16	24
	12 5/8	320

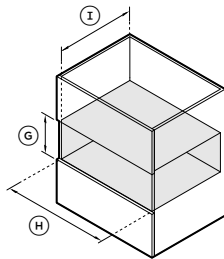
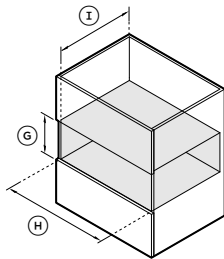
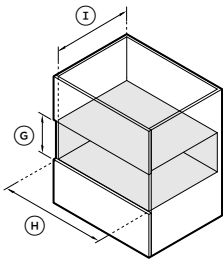
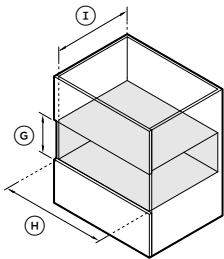
	po	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8**	550**
	18 1/8	460
	30	762

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](#)

DIMENSIONS DU PRODUIT



DIMENSIONS DE LA CAVITÉ



DIMENSIONS DU PRODUIT	
A	Hauteur totale
B	Largeur totale
C	Hauteur du châssis
D	Largeur du châssis
E	Profondeur du châssis*
F	Épaisseur du panneau avant
	Hauteur du panneau avant
	Largeur du panneau avant

TIROIR CHAUFFANT WB30SPEX3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
27 3/4	704
21 9/16	547
15/16	24
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR-RÉCHAUD INTÉGRÉ WB30SDEI3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
27 3/4	704
21 9/16	547
min. 5/8***	min. 16***
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SPEX3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
28 1/2**	724**
21 11/16	551
15/16*	24
10 1/2	267
29 7/8	758

TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE INTÉGRÉ VB30SDEI3	
po	mm
10 16/11	271
29 7/8	758
10 16/11	271
28 1/2**	724**
21 11/16	551
min. 5/8***	min. 16***
10 1/2	267
29 7/8	758

*Incluant la prise électrique. **Incluant les supports latéraux. ***Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture à pression (entretoise incluse). Poids maximal du panneau personnalisé : 11 lb (5 kg).

DIMENSIONS DES CAVITÉS	
G	Hauteur intérieure minimale de la cavité
H	Largeur intérieure minimale de la cavité
I	Profondeur intérieure minimale de la cavité*
	Hauteur d'armoire recommandée
	Largeur d'armoire recommandée

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

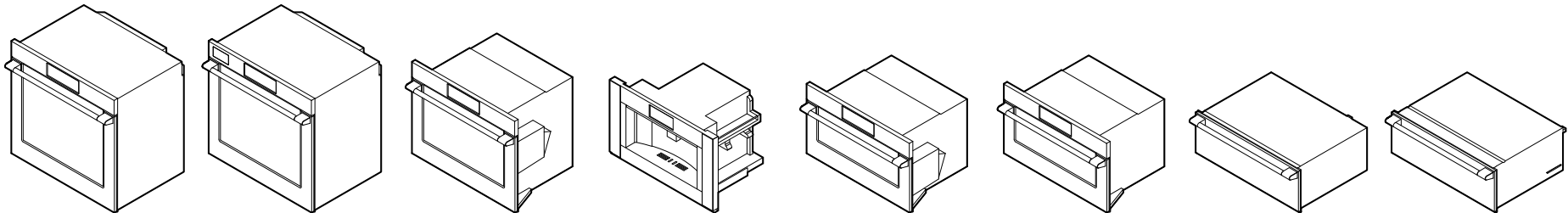
po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.
Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.

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](https://www.fisherpaykel.com)

VUE
ISOMÉTRIQUE



	FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPUX3	FOUR À VAPEUR ASSISTÉ AUTONETTOYANT OB30SPPSUX3	FOUR COMBI-VAPEUR OS30SPUX3	MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30PSX1	FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NPUX3	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NPUX3	TIROIR CHAUFFANT WB30SPEX3, WB30SDEI3	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SPEX3, VB30SDEI3
EXIGENCES RELATIVES AU PRODUIT								
Alimentation	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	208 ou 240 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Service	20 A	20 A	20 A	10 A	20 A	20 A	10 A	10 A
Connexion	Câblé 78 3/4 po (2 000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2 000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2 000 mm)	Prise avec câble flexible 66 15/16" (1700 mm)	Câblé 78 3/4 po (2 000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2 000 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8" (1800 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8" (1800 mm)
CAPACITÉ								
Capacité totale du four	4,9 pi³ (137 L)	4,9 pi³ (137 L)	3cu ft (85L)	-	1,9 pi³ (55 L)	1,7 pi (49 L)	-	-
Capacité totale du réservoir d'eau	-	22,65 fl oz (0,67 L)	47,3 fl oz (1,4 L)	81 fl oz (2,4 L)	47,3 fl oz (1,4 L)	-	-	-

Remarque : toutes les machines à café et fours à vapeur ont des réservoirs d'eau internes qui doivent être remplis manuellement. Aucun approvisionnement en eau externe n'est requis.

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](#)

