



FOURS ENCASTRABLES À PORTE FRANÇAISE DE LA SÉRIE 7

Série Viking 7 - VSOF/VDOF

PUISSANCE DE CUISSON DE TYPE COMMERCIAL

- Le four extra-large de 4,7 pi cu
- 11 modes de cuisson haute performance pour des performances polyvalentes : cuisson à deux éléments, cuisson par convection, TruConvec™ Convection Cook, rôti par convection, gril par convection, gril élevé, gril moyen, gril bas, déshydratation par convection, décongélation par convection et preuve
- Le système de convection Vari-Speed Dual Flow™ **BREVETÉ** est doté du plus grand ventilateur de l'industrie; le ventilateur à deux vitesses de 8 1/2 po fonctionne de façon bidirectionnelle pour un débit d'air maximal et d'excellents résultats de cuisson
- Préchauffage facultatif - Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour cuire certains aliments en mode cuisson par convection
- Le gril à infrarouge Gourmet-Glo™ en verre offre des performances de grillage supérieures et une couverture maximale (four supérieur du double)
- Grand gril à 10 passages avec réflecteur de chaleur qui dirige la chaleur avec précision sur les aliments pour des résultats plus rapides (four inférieur du double)
- Le système **EXCLUSIF** Rapid Ready™ Preheat assure un préchauffage ultra-rapide
- L'élément de cuisson double à 10 passages dissimulés permet un contrôle précis de la température
- Chaque four dispose de six positions de grille revêtues de porcelaine et est livré en standard avec trois grilles de four, dont deux grilles TruGlide™ Full Extension dans le four simple et le four supérieur du four double, et une grille TruGlide™ Full Extension dans le four inférieur du four double
- Trois lampes halogènes dans chaque four offrent une excellente visibilité
- La fonction de cuisson programmée permet de régler le four pour qu'il commence à cuire jusqu'à 24 heures plus tard et qu'il s'éteigne à la fin du temps de cuisson
- La sonde à viande fait retentir la minuterie lorsque la température souhaitée est atteinte (four supérieur des fours doubles)

FACILITÉ D'UTILISATION ET DE NETTOYAGE

- Ouvrez l'une ou l'autre des portes-fenêtres d'une seule main et la porte d'accès s'ouvre simultanément
- Les boutons en métal robuste sont rehaussés par des lumières DEL CoolLit™ **EXCLUSIF** de couleur bleu Viking lorsque l'appareil est allumé

FINITIONS COULEUR

- Acier inoxydable (SS)



- Disponible en 18 finitions de couleurs exclusives: Antique Bronze (AN), Blush (BH), Cast Black (CS), Daffodil (DA), Damascus Gray (DG), Eucalyptus (EU), Golden Hour (GH), Ivy (IV), Martini (MA), Nantucket (NA), November Sky (NS), Onyx (ON), Pure White (PW), Slate Blue (SB), Spiced Cider (SC), Splash (SP), Squall (SQ), and Valentine (VA)



- L'élément de cuisson double à 10 passages dissimulés dans les deux cavités du four facilite le nettoyage
- Nettoyage à la vapeur en seulement 20 minutes - parfait pour un nettoyage léger à moyen
- La fonction d'auto-nettoyage complet dans le four inférieur facilite le entretien

NUMÉROS DE MODÈLE

- VSOF730 - 30 po L four simple à porte française de la série 7
- VDOF730 - 30 po L four double à portes françaises de la série 7

GARANTIE

- 2 ans - produit complet
- 90 jours complets - pièces cosmétiques telles que le verre, les objets peints et les objets décoratifs
- Limitée à 5 ans - éléments électriques



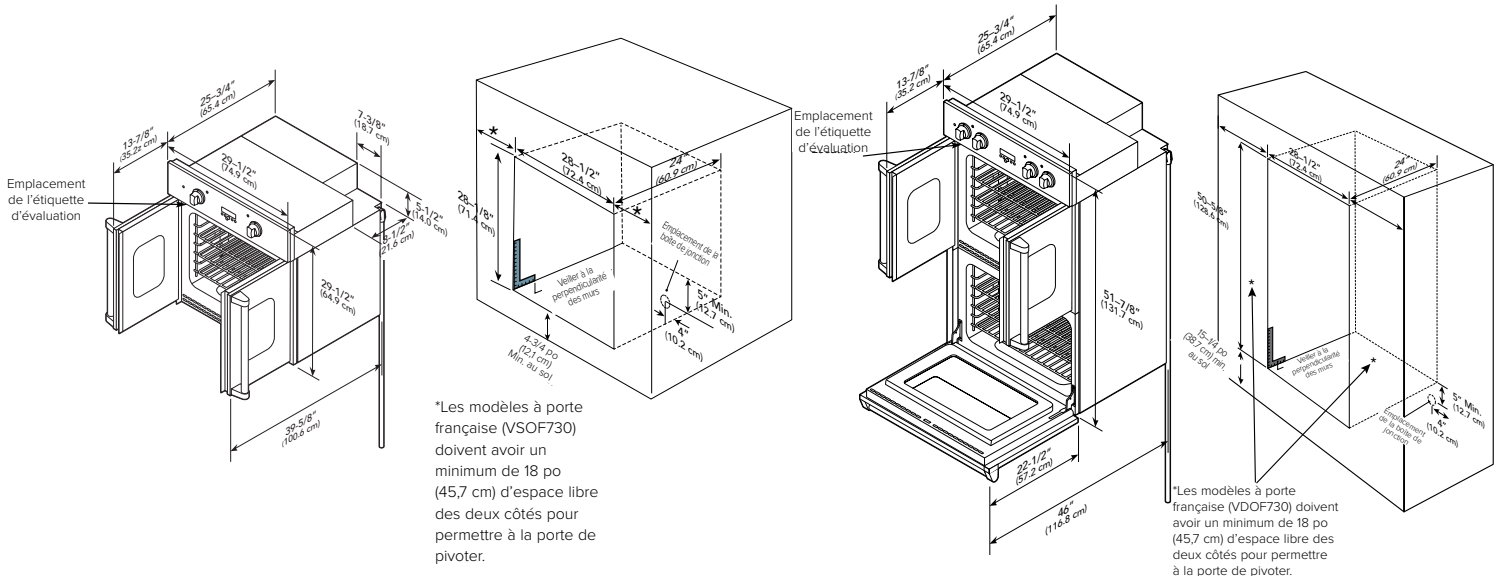
FOURS ENCASTRABLES À PORTE FRANÇAISE DE LA SÉRIE 7

Série Viking 7 - VSOF/VDOF

FOUR À PORTES FRANÇAISES		
DESCRIPTION	VSO730	VDOF730
Largeur globale	29-1/2 po (74,9 cm)	29-1/2 po (74,9 cm)
Hauteur totale	29-1/2 po (74,9 cm)	51-7/8 po (131,7 cm)
Profondeur totale	jusqu'au bord de la porte - 65,4 cm (25- 3/4 po) avec la porte ouverte - 39- 1/2 po (100,3 cm)	jusqu'au bord de la porte - 65,4 cm (25- 3/4 po) avec la porte ouverte - 39- 1/2 po (100,3 cm)
Largeur de découpe	28-1/2 po (72,4 cm)	28-1/2 po (72,4 cm)
Hauteur de découpe	28-1/8 po (71,4 cm)	50-5/8 po (128,6 cm)
Profondeur de découpe	24 po (60,9 cm)	24 po (60,9 cm)
Exigences électriques	Connexion électrique à 4 fils de terre, 240VAC, 30 ampères L'unité est équipée du no. 10 fils de terre dans le conduit Doit être fusionné séparément	Connexion électrique à 4 fils de terre, 240VAC, 50 ampères L'unité est équipée du no. 10 fils de terre dans le conduit Doit être fusionné séparément
Utilisation max. de l'ampli	24,0 ampère-240 VCA, 60 Hz 20,8 ampère-208 VCA, 60 Hz	40,0 ampère - 240 VCA 34,7 ampère - 208 VCA
Largeur intérieure du four - deux fours	25 5/16 po (64,3 cm)	25-5/16 po (64,3 cm)
Hauteur intérieure du four - deux fours	16-1/2 po (41,9 cm)	16-1/2 po (41,9 cm)
Profondeur intérieure du four	17-3/8 po (44,1 cm) - AHAM** 19-1/2 po (49,5 cm) - Complet	Four supérieur : 17-3/8 po (44,1 cm) - AHAM** 19-1/2 po (49,5 cm) - Complet Four inférieur : 16-13/16 po (42,7 cm) - AHAM** 19-1/2 po (49,5 cm) - Complet
Volume du four Global Mesuré selon la norme AHAM**	4,3 pi cu. 4,7 pi cu.	Les deux fours : 4,7 pi cu. Four supérieur : 4,2 pi cu; Four inférieur : 4,1 pi cu.
Poids d'expédition approximatif	261 lb (118 kg)	402 lb (182 kg)

Ne préparez pas l'installation à partir des seules données de la brochure. Voir les instructions d'installation pour des informations importantes sur le dégagement et l'installation.

** La norme AHAM de mesure de la capacité des fours soustrait le bouchon de la porte et le déflecteur de convection du volume total du four.



VIKING RANGE, LLC 111 FRONT STREET, GREENWOOD, MISSISSIPPI 38930 USA

Pour obtenir des informations détaillées sur les produits, les numéros de modèle ou pour demander un devis, appelez le 1-888-845-4641 ou visitez le site vikingrange.com

© 2025 Viking Range, LLC Tous droits réservés. Spécifications sujettes à changement sans préavis.

