

**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

TABLE DES MATIÈRES | 30" OVENS AND COMPANIONS

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.

CONCEPTION CONCEPTUELLE	PAGE
CHOIX DE DESIGN	
Styles	4
Famille professionnelle	5
Aperçu	6
Options de configuration	7
Alignement des armoires	8
GUIDE DE SPÉCIFICATION	
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

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

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE	PAGE
FICHES TECHNIQUES	
Four autonettoyant	25
Four autonettoyant à vapeur assistée	26
Four à vapeur combiné	27
Machine à café intégrée	28
Four compact à vapeur combiné	29
Four compact à convection et cuisson rapide 30 po	
Tiroir-réchaud	31
Tiroir-réchaud intégré	32
Tiroir sous vide	33
Tiroir de scellage sous vide intégré	34

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 obtenir la plus récente version 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 un produit. Des conseils d’installation spécifiques seront fournis avec le produit à la livraison ainsi que sur notre site Web.

CONCEPTION ÉLABORÉE ET DÉTAILLÉE	PAGE
CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION	
Préparation des armoires	36
Dégagements	37
Ventilation	38
Hauteur d’empilage	39
Four autonettoyant	40
Four autonettoyant à vapeur assistée	41
Four à vapeur combiné	42
Machine à café intégrée	43
Machine à café intégrée et four à vapeur combiné compact	44
Four compact à vapeur combiné	45
Four compact à convection et cuisson rapide	46
Tiroir-réchaud	47
Tiroir-réchaud intégré	48
Tiroir de scellage sous vide	49
Tiroir de scellage sous vide intégré	50
SERVICES	
Longueur et emplacement du câble d’alimentation - Fours	52
Longueur et emplacement du câble d’alimentation - Fours compacts	53
Longueur et emplacement du câble d’alimentation - Produits complémentaires	54

CHOIX DE DESIGN



STYLE MINIMAL - SANS POIGNÉES



STYLE MINIMALISTE



STYLE CONTEMPORAIN



STYLE PROFESSIONNEL

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

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.

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, consultez 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

À VAPEUR
ASSISTÉ

AUTONETTOYANT

AUTONETTOYANT

VAPEUR

VITESSE

Acier inoxydable

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.

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

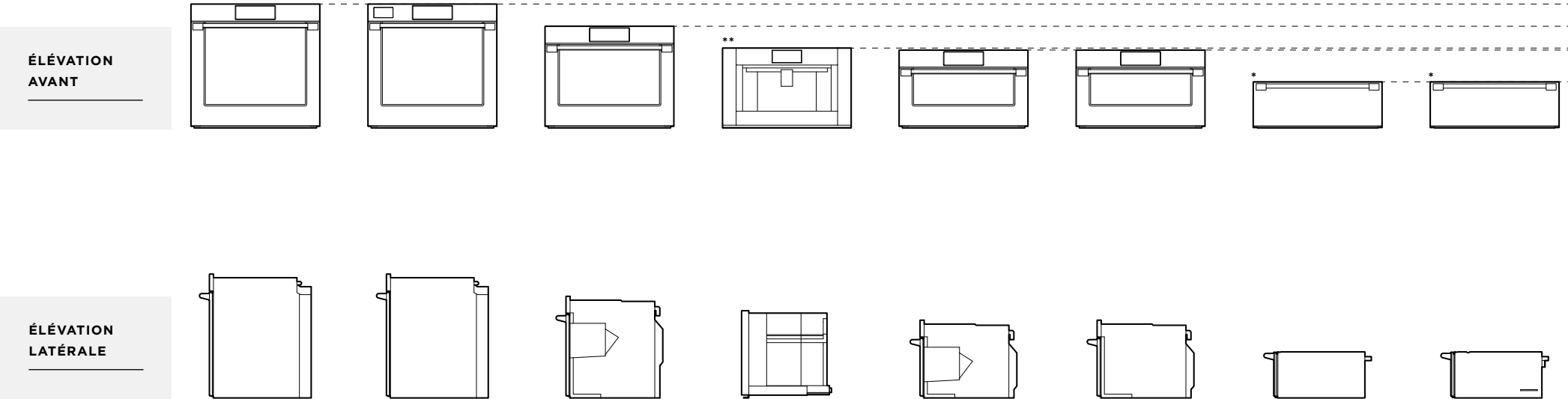
FISHER & PAYKEL

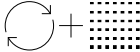
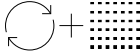
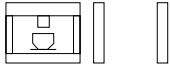
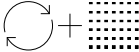
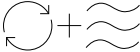
90004619B

GUIDE DE PLANIFICATION | 30" OVENS AND COMPANIONS VERSION B - OCTOBER 2025

© FISHER & PAYKEL APPLIANCES LIMITED 2025

PAGE 5



*Modèles intégrés offerts.								
	FOUR AUTONETTOYANT	FOUR À VAPEUR ASSISTÉE 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 pouces	Écran tactile de 6,8 po	Écran tactile de 4,3"	Écran tactile de 6,8 pouces	Écran tactile de 6,8 pouces	-	-
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)	29 7/8 po (758 mm)	29 7/8 po (758 mm)	29 13/16 po (757 mm)	29 7/8 po (758 mm)	29 7/8 po (758 mm)	29 7/8 po (758 mm)	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-encasté 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

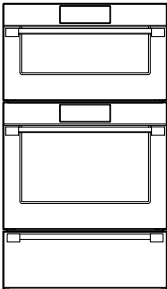
La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal entre le panneau avant de l'appareil et le panneau avant de l'armoire supérieure ou de l'appareil.

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE

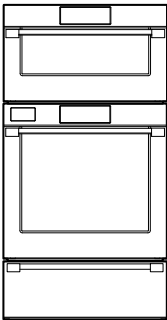
Les dimensions de la machine à café intégrée sont différentes de celles des autres produits. Des configurations sont possibles, mais veuillez considérer les options d'installation.

INSTALLATION SUPERPOSÉE

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

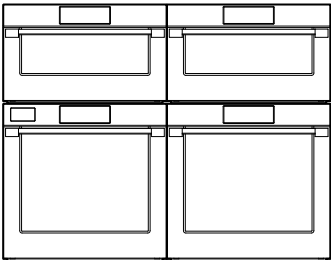


Hauteur de la pile
57 9/16 po (1 462 mm)

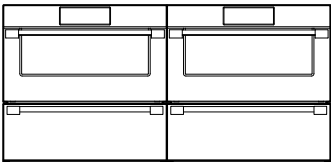


INSTALLATION DE GRILLE

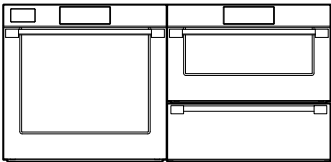
Hauteur de la pile
46 7/8 po (1 191 mm)



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

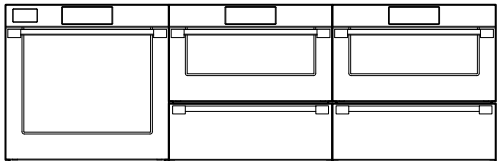


Hauteur de la pile
28 3/4 po (731 mm)



INSTALLATION EN RANGÉE

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

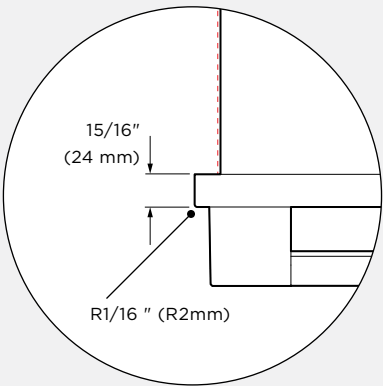


Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation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

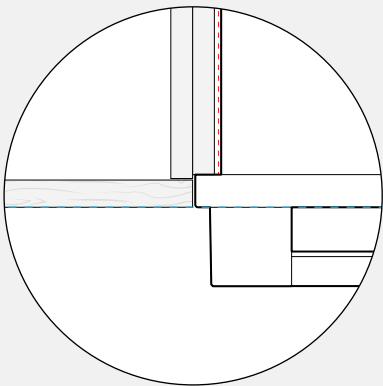
Les fours professionnels et les produits complémentaires ont une épaisseur de tableau de commande de 15/16 po (24 mm), permettant un alignement à niveau, semi-affleurant et en saillie. Le dessin ci-dessous illustre les panneaux avant d'armoires de 3/4 po (19 mm).
La machine à café intégrée a un tableau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

TABLEAU DE COMMANDE



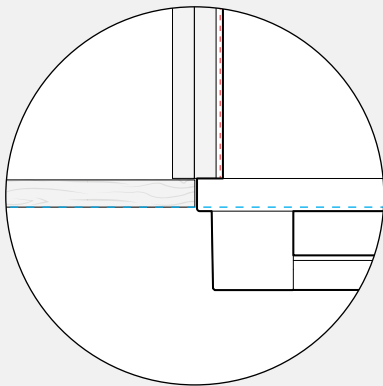
VUE DU PLAN

ALIGNEMENT À NIVEAU DES ARMOIRES



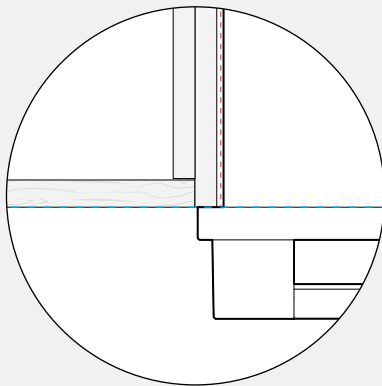
VUE DU PLAN

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 SPÉCIFICATION

SÉRIES 11 ET 9



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'autonettoyage pyrolytique simplifie l'entretien, tandis que des méthodes de cuisson précises avec des recommandations de température et de type de chaleur pour une grande variété de types d'aliments sont facilement accessibles via le grand écran tactile et SmartHQ.™

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 Créez des résultats parfaits avec des méthodes de cuisson précises, avec des recommandations de température et de type de chaleur pour votre type d'aliment.
- 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 Plaque de cuisson pour friture à air chaud multifonction
- ④ Plat à rôtir
- 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. Steam Assist améliore la cuisson par convection, tandis que le nettoyage pyrolytique simplifie l'entretien. Le grand écran tactile et SmarthQ™ donnent un accès facile à des modes de cuisson précis, avec des recommandations de température et de type de chaleur adaptées à une grande variété 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 Plaque de cuisson pour friture à air chaud multifonction
- ④ Plat à rôtir
- 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 Créez des résultats parfaits avec des méthodes de cuisson précises, avec des recommandations de température et de type de chaleur pour votre type d'aliment.
- 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 à vapeur combiné s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Doté d'une cavité plus grande, il est idéal pour la cuisson de plats plus grands et de plusieurs plateaux simultanément. Avec des options de cuisson polyvalentes, comme la vapeur ou la convection, ainsi qu'une fonction de nettoyage à la vapeur pour un entretien facile. Le grand écran tactile et SmartHQ™ donnent un accès facile à des modes de cuisson précis, avec des recommandations de température et de type de chaleur adaptées à une grande variété 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 amorties de qualité supérieure
- ④ Capacité utile généreuse de 2,5 pi³ avec six positions de l'étagère
- ⑤ Le grand écran tactile de 6,8 pouces est intuitif et facile à utiliser
- ⑥ Créez des résultats parfaits avec des méthodes de cuisson précises, avec des recommandations de température et de type de chaleur pour votre type d'aliment.
- 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

Conçue pour compléter notre four et notre tiroir-réchaud de style professionnel, cette machine à café intégrée s'intègre parfaitement à tout type de cuisine grâce à son élégante finition en acier inoxydable. Élégante et facile à utiliser, elle est équipée d'un écran tactile intuitif offrant 13 choix de boissons pour satisfaire tous les goûts, 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 à vapeur combiné s'intègre parfaitement à notre gamme d'appareils ménagers de style professionnel. Avec des options de cuisson polyvalentes, comme la vapeur ou la convection, ainsi qu'une fonction de nettoyage à la vapeur pour un entretien facile. Le grand écran tactile et SmartHQ™ donnent un accès facile à des modes de cuisson précis, avec des recommandations de température et de type de chaleur adaptées à une grande variété 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 Plat à rôtir
- ⑤ 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 amorties 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 Créez des résultats parfaits avec des méthodes de cuisson précises, avec des recommandations de température et de type de chaleur pour votre type d'aliment.
- 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

- ⑥ Petit plat à vapeur perforé
- ⑦ Petit plat à vapeur perforé
- ⑧ 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. Des options de cuisson polyvalentes, y compris le micro-ondes ou la convection, offrent une chaleur efficace sur une variété de plats. Le grand écran tactile et SmartHQ™ donnent un accès facile à des modes de cuisson précis, avec des recommandations de température et de type de chaleur adaptées à une grande variété d'aliments.

PRODUITS

OM30NPUX3

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

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Style professionnel

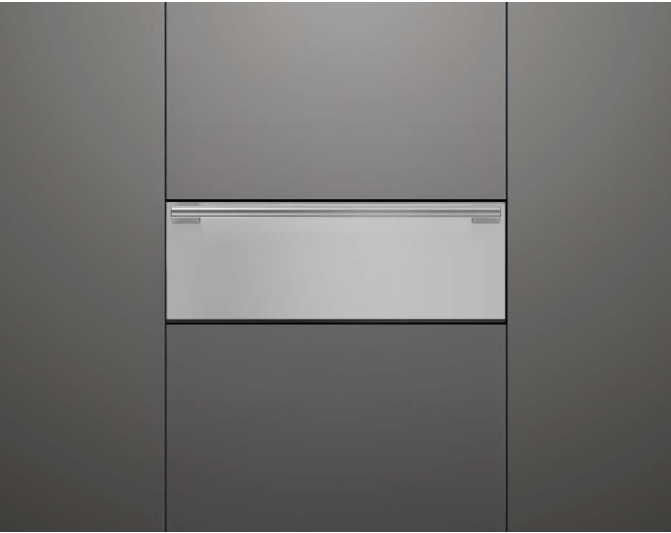
FONCTIONNALITÉS

- 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 Créez des résultats parfaits avec des méthodes de cuisson précises, avec des recommandations de température et de type de chaleur pour votre type d'aliment.
- 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 Clayette plate
- 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, y compris le réchauffage, la levée de pâte, la déshydratation et la cuisson lente, offrent 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



Tiroir-réchaud intégré WB30SDEI3 avec four combiné vapeur compact OS30NPUX3



Tiroir-réchaud intégré WB30SDEI3

APERÇU

La conception d’habillage personnalisable 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 pression, 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.

SÉRIE ET STYLE

Série 9
Intégré

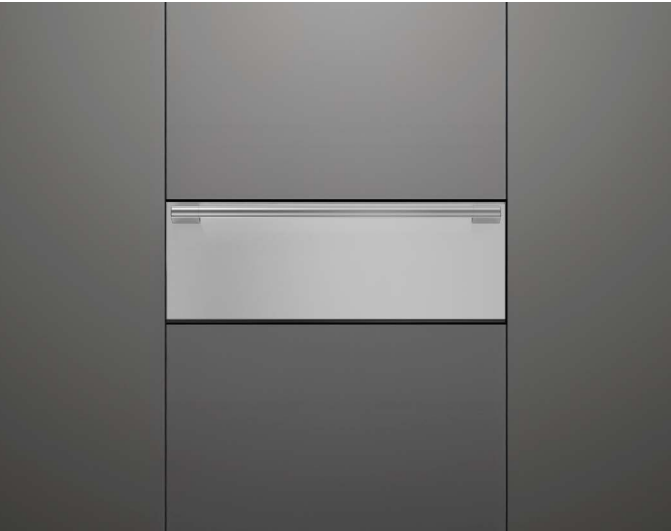
FONCTIONNALITÉS

- ① La conception d’habillage personnalisable 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 Fonction 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, y compris le réchauffage, la levée de pâte, la déshydratation et la cuisson lente, offrent commodité et flexibilité.

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



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 stockage : 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 d'habillage personnalisable permet une intégration et personnalisation harmonieuses de ce tiroir à joint sous vide avec des armoires de cuisine pour un look de cuisine cohérent. Un mécanisme d'ouverture par pression pour ouvrir 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, en utilisant des sacs réutilisables et de qualité alimentaire sans BPA.

PRODUITS

VB30SDEI3*

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

*Habillage personnalisable.

SÉRIE ET STYLE

Série 9

Intégré

FONCTIONNALITÉS

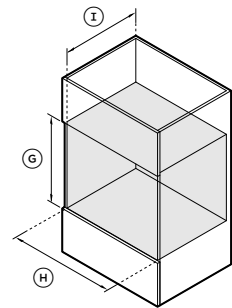
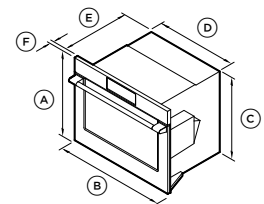
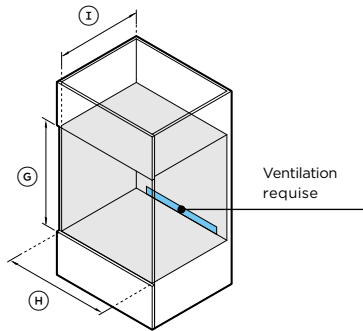
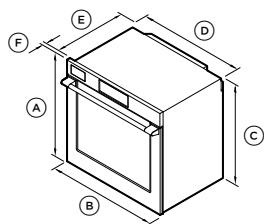
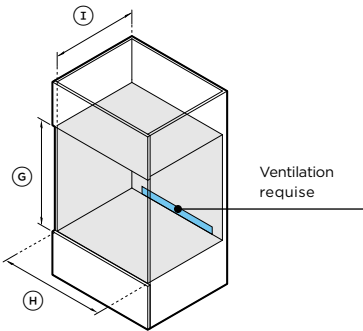
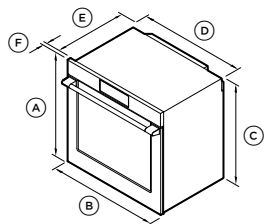
- ① La conception d'habillage personnalisable permet une intégration et personnalisation transparentes avec les armoires pour un look de cuisine cohérent
- ② Tiroir à ouverture à pression, conçu pour plus de commodité
- ③ Commandes tactiles simples et intuitives pour un fonctionnement sans effort
- ④ 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 stockage : 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

FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPUX3	
po	mm
28 11/16	729
29 7/8	758
27 7/8 po	708
28 3/8	720
22 5/8	575
15/16	24
23 1/4	590
po	mm
28 1/32	712
28 1/2	724
23 1/2**	597**
28 3/4 po	731
30	762

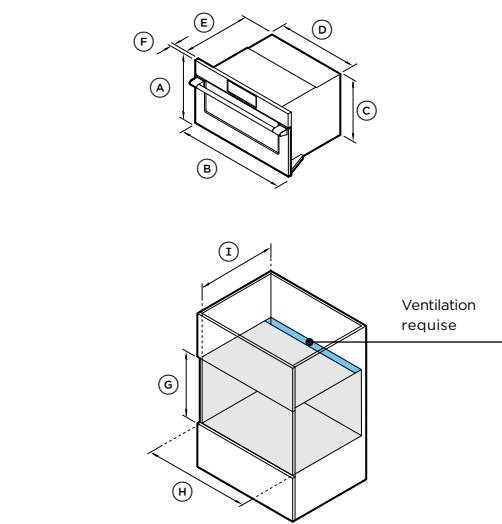
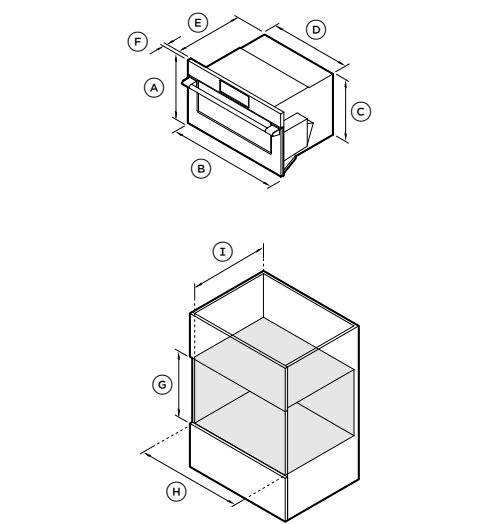
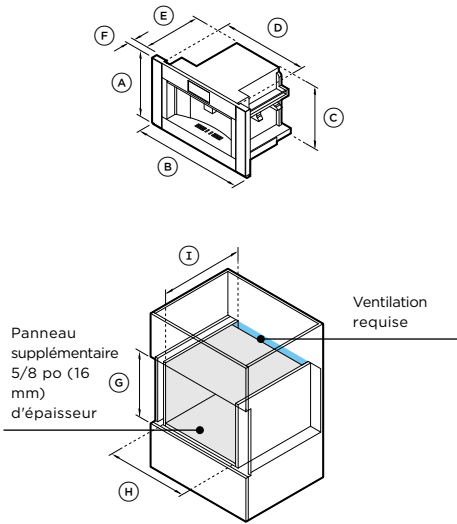
FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT OB30SPPSUX3	
po	mm
28 11/16	729
29 7/8	758
27 7/8 po	708
28 3/8	720
22 5/8	575
15/16	24
23 1/4	590
po	mm
28 1/32	712
28 1/2	724
23 1/2**	597**
28 3/4 po	731
30	762

FOUR COMBI-VAPEUR OS30SPUX3	
po	mm
23 9/16	598
29 7/8	758
22 5/8	575
28 3/8	720
22 7/16	545
15/16	24
18 1/8	460
po	mm
22 13/16	580
28 1/2	724
21 5/8	550
23 5/8	600
30	762

*Mesuré à partir de l'avant du châssis.**Nécessite une ventilation à l'arrière de la cavité. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

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. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification. ***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	762

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

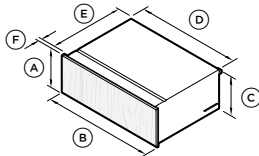
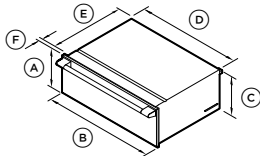
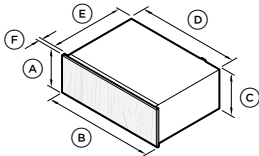
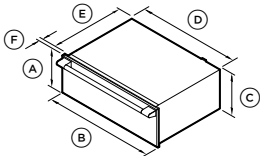
	po	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8	550
	18 1/8	460
	30	762

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

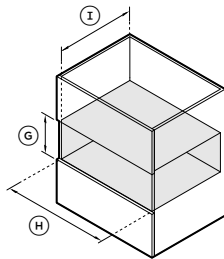
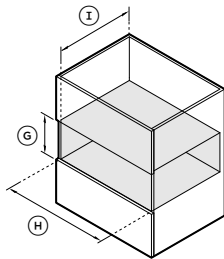
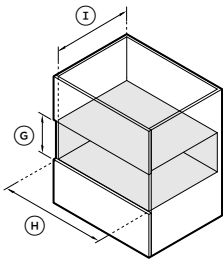
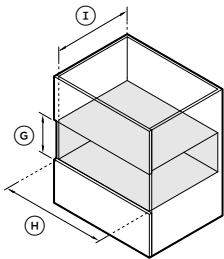
	po	mm
G	17 5/16	440
H	28 1/2	724
I	21 5/8**	550**
	18 1/8	460
	30	762

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
28 15/32	723
22 9/32	566
min. 5/8***	min. 16***
min 10 1/2	min 267
min 29 7/8	min 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 15/32**	723**
22 1/2	572
min. 5/8***	min. 16***
min 10 1/2	min 267
min 29 7/8	min 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 maximum 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

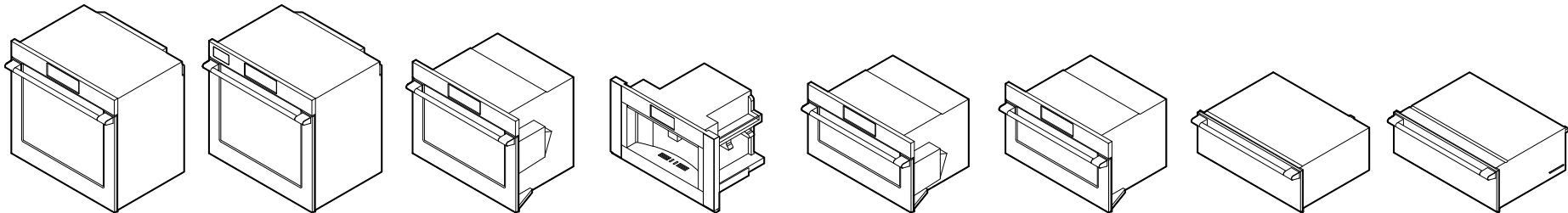
po	mm
10 3/4	273
28 1/2	724
22 13/16	580
10 3/4	273
30	762

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

VUE
ISOMÉTRIQUE

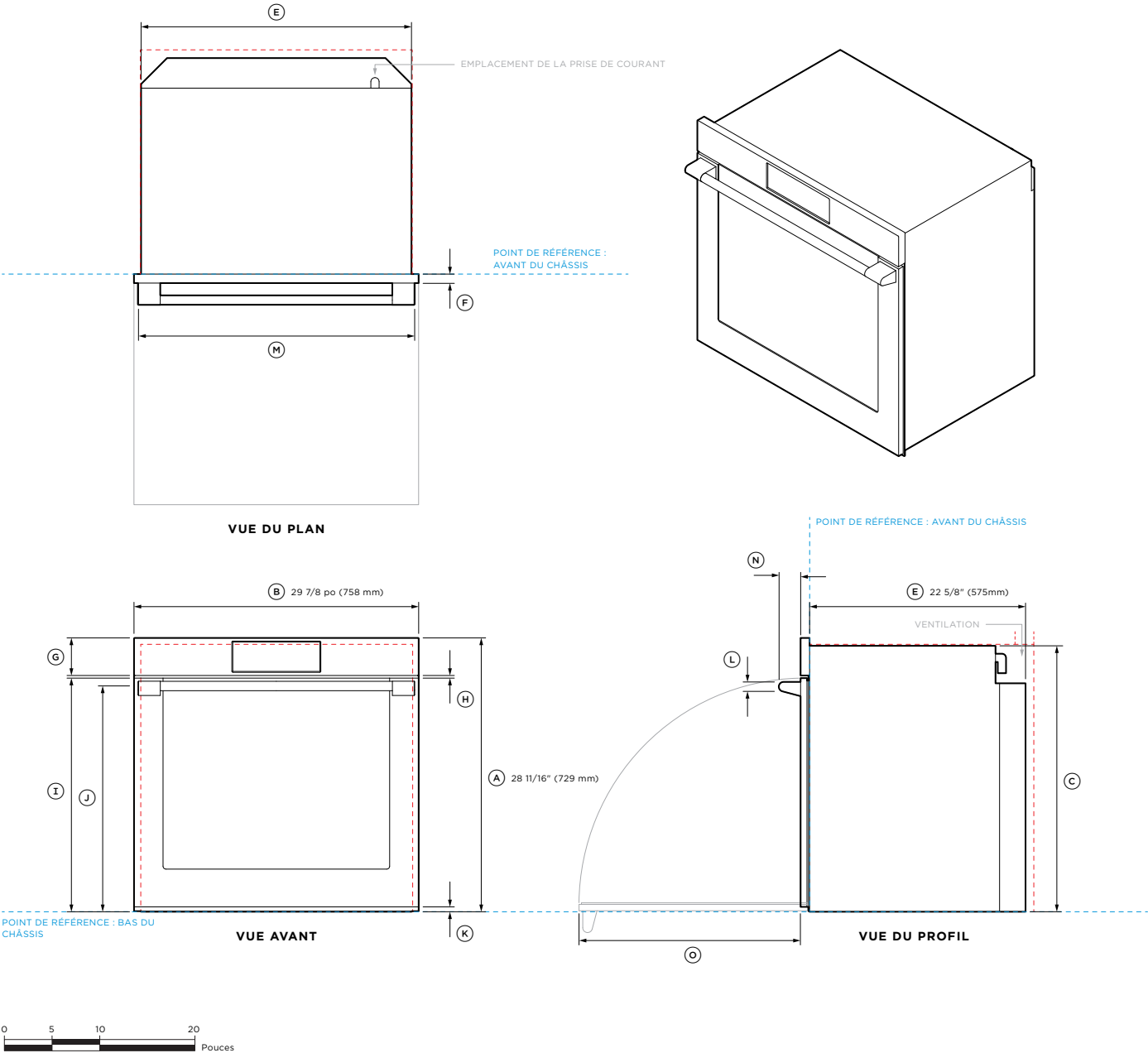


	FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPUX3	FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT OB30SPPSUX3	FOUR COMBI-VAPEUR OS30SPUX3	MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30PSX1	FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NPUX3	FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NPUX3	TIROIR CHAUFFANT WB30SPEX3, WB30SDEI3	TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SPEX3, VB30SDEI3
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	15 A	20 A	20 A	15 A	15 A
Connexion	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Prise avec câble flexible 66 15/16" (1700 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Câblé 78 3/4 po (2000 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8 po (1800 mm)	Prise avec câble flexible 70 7/8 po (1800 mm)
POIDS								
Emballé	211 lb (96 kg)	216 lb (98 kg)	152 lb (69 kg)	68 lb (31 kg)	121 lb (55 kg)	121 lb (55 kg)	82 lb (37 kg) Intégré 60 lb (27 kg)	120 lb (kg) Intégré 106 lb (48 kg)
Non emballé	178 lb (81 kg)	183 lb (83 kg)	119 lb (54 kg)	60 lb (27 kg)	101 lb (46 kg)	101 lb (46 kg)	73 lb (33 kg) Intégré 51 lb (23 kg)	110 lb (kg) Intégré 99 lb (45 kg)
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 oz liq. (1,4 L)	81 fl oz (2,4 L)	47,3 oz liq. (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

FICHES TECHNIQUES



No. de modèle :
OB30SPPUX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 9

Dimensions du produit		po	mm
A	Hauteur totale du produit	28 11/16	729
B	Largeur totale du produit	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 tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
G	Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
H	Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
I	Hauteur du point de référence en bas, au-dessus de la porte	24 1/2	622
J	Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	23 21/32	601
K	Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
L	Épaisseur du rail de la poignée	1	25
M	Largeur de la poignée	29	737
N	Profondeur de la poignée	2 9/32	58
O	Profondeur avec la porte complètement ouverte*	23 3/8	594

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

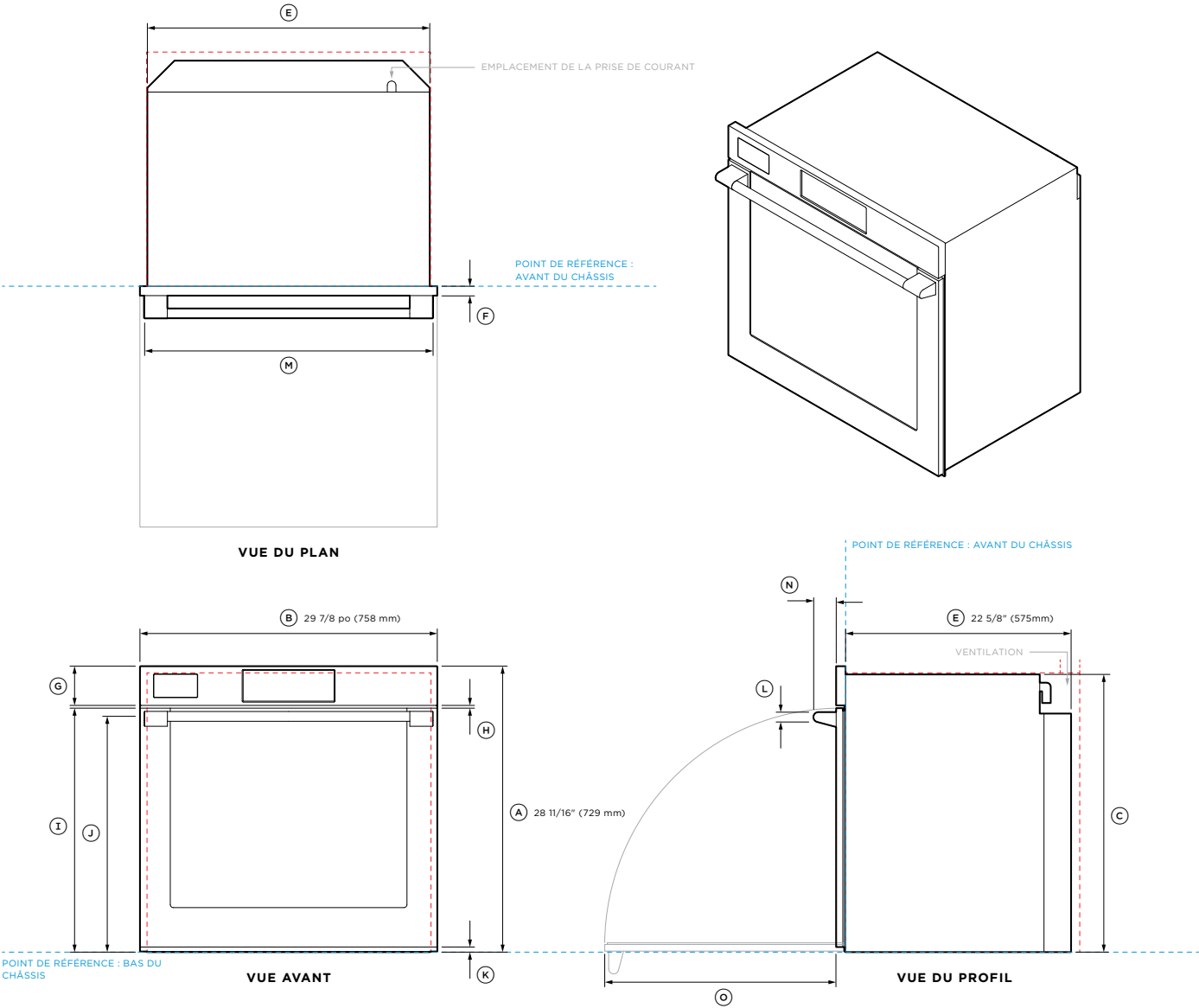
Dégagements minimaux		po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité		28 1/32	712
Largeur intérieure minimale de la cavité		28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*		23 1/2	597
Hauteur de la ventilation arrière**		2 5/32	55
Largeur de l'évent de ventilation arrière**		24	600
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur		1/16	2
Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire inférieure ou de l'appareil		1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent		1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée		28 3/4 po	731
Largeur d'armoire recommandée		30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

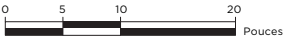
**Une surface de ventilation minimum de 51 po² (330 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po, 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

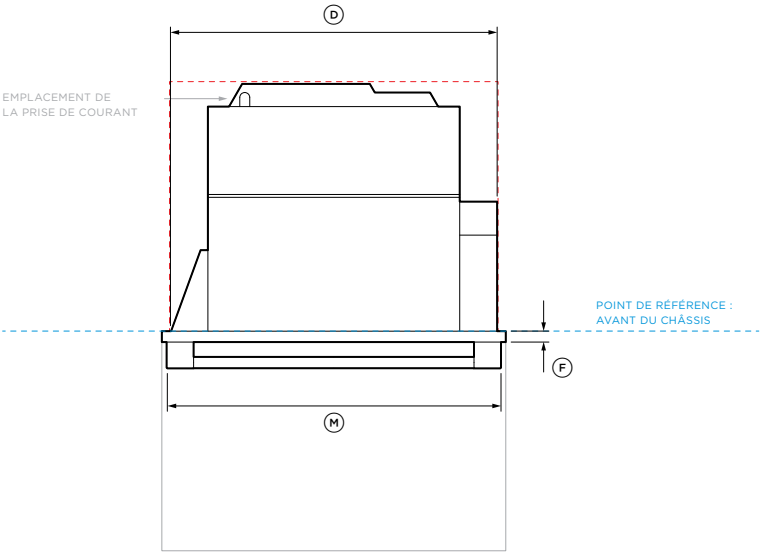
----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com

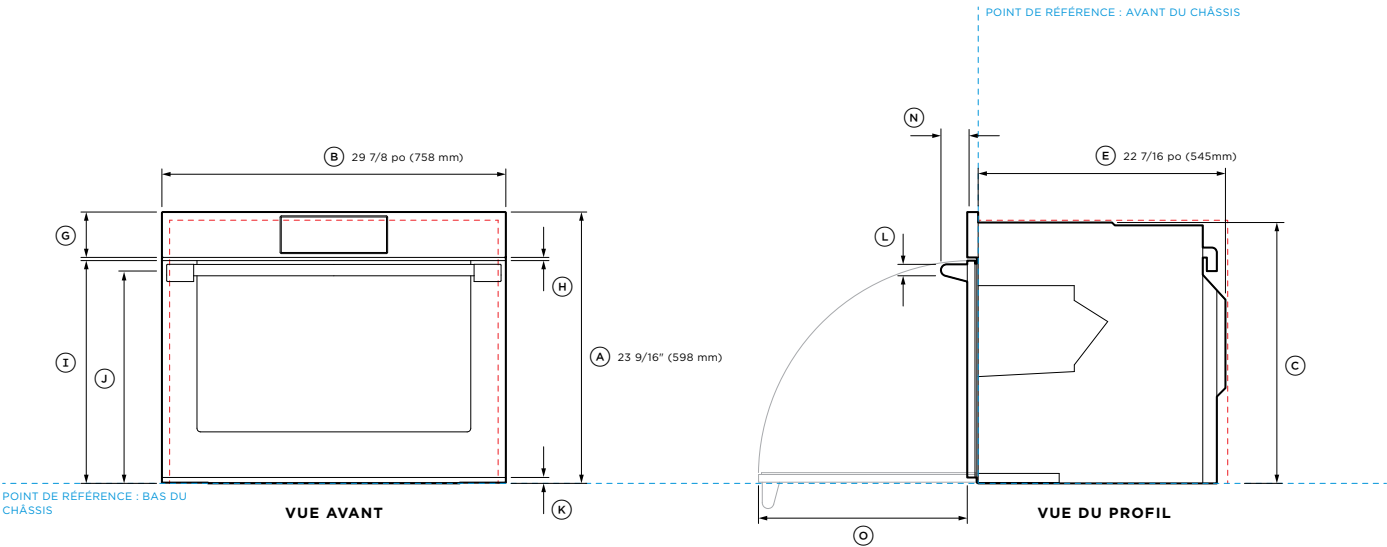
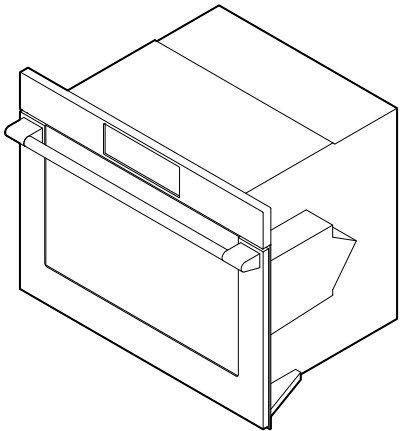


OB30SPPSUX3			Four à vapeur autonettoyant professionnel de la série 11, 30 po			
Dimensions du produit			po		mm	
(A)	Hauteur totale du produit		28 11/16		729	
(B)	Largeur totale du produit		29 7/8		758	
(C)	Hauteur du châssis		27 7/8 po		708	
(D)	Largeur du châssis		28 3/8		720	
(E)	Profondeur du châssis		22 5/8		575	
(F)	Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)		15/16		24	
(G)	Hauteur du panneau de commande		3 15/16		100	
(H)	Espace entre la porte et le panneau de contrôle		9/32		7	
(I)	Hauteur du point de référence en bas, au-dessus de la porte		24 1/2		622	
(J)	Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée		23 21/32		601	
(K)	Hauteur de l'espacement visuel		1/2		13	
(L)	Épaisseur du rail de la poignée		1		25	
(M)	Largeur de la poignée		29		737	
(N)	Profondeur de la poignée		2 9/32		58	
(O)	Profondeur avec la porte complètement ouverte*		23 3/8		594	
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.						
Dégagements minimaux			po		mm	
Hauteur intérieure minimale de la cavité			28 1/32		712	
Largeur intérieure minimale de la cavité			28 1/2		724	
Profondeur intérieure minimale de la cavité*			23 1/2		597	
Hauteur de la ventilation arrière**			2 5/32		55	
Largeur de l'évent de ventilation arrière**			24		600	
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur			1/16		2	
Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire inférieure ou de l'appareil			1/16		2	
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent			1/16		2	
Hauteur d'armoire recommandée			28 3/4 po		731	
Largeur d'armoire recommandée			30		762	
*Mesuré depuis l'avant du châssis.						
**Une surface de ventilation minimum de 51 po ² (330 cm ²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po, 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.						
----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT						
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES						
REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com						





VUE DU PLAN

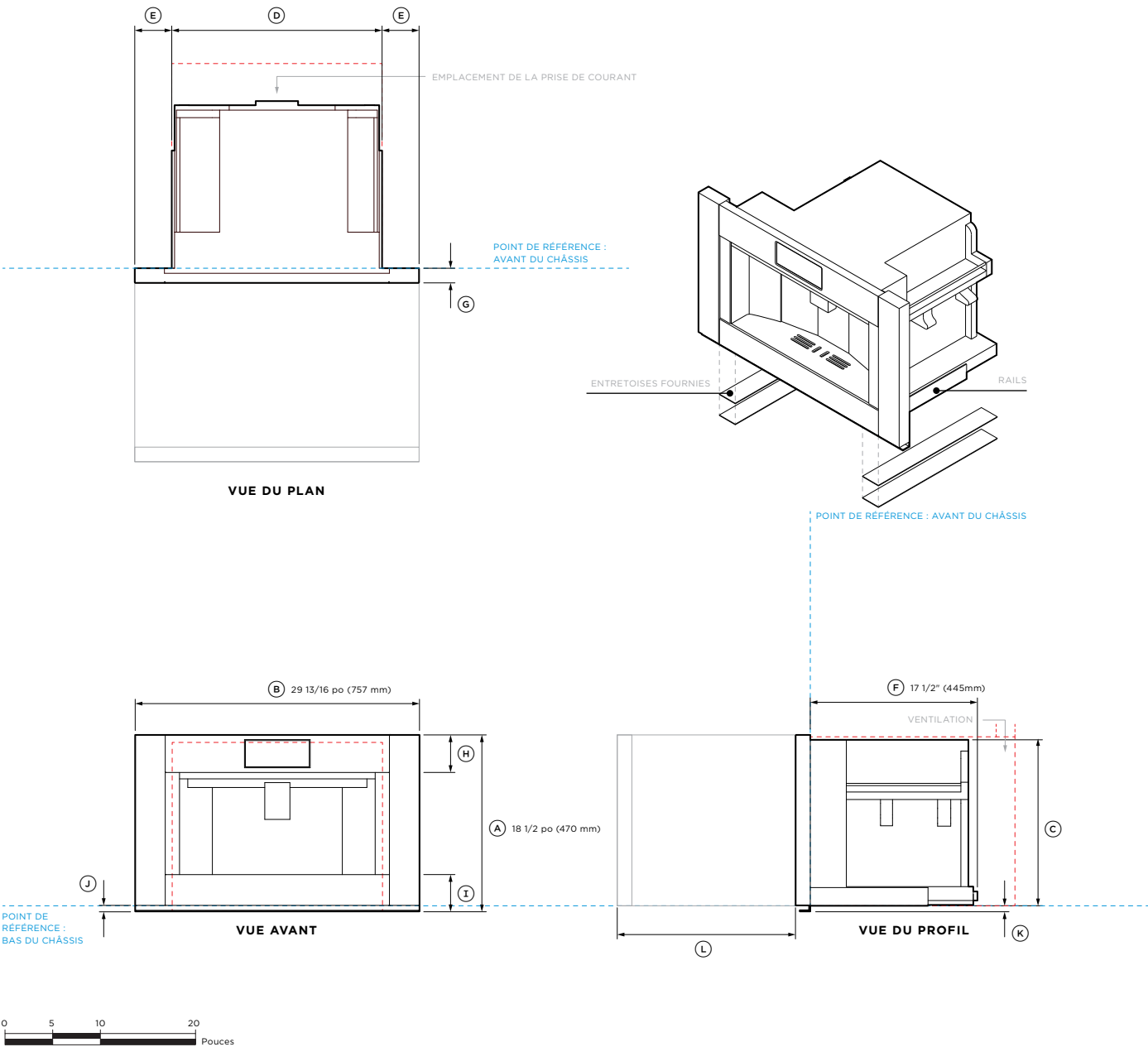


VUE AVANT

VUE DU PROFIL



No. de modèle :		
OS30SPUX3 Four professionnel combi-vapeur de 30 po, série 11		
Dimensions du produit		
(A) Hauteur totale du produit	23 9/16	598
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Hauteur du châssis	22 5/8	575
(D) Largeur du châssis	28 3/8	720
(E) Profondeur du châssis	22 7/16	545
(F) Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
(G) Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
(H) Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
(I) Hauteur du point de référence en bas, au-dessus de la porte	19 5/16	491
(J) Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	18 1/2	470
(K) Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
(L) Épaisseur de la poignée	1	25
(M) Largeur de la poignée	29	737
(N) Profondeur de la poignée	2 9/32	58
(O) Profondeur avec la porte complètement ouverte*	18 1/8	460
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.		
Dégagements minimaux		
Hauteur intérieure minimale de la cavité	22 13/16	580
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	23 5/8	600
Largeur d'armoire recommandée	30	762
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT		
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES		
REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com		



No. de modèle :		
EB30PSX1	Machine à café professionnelle intégrée Série 9, 30 po	

Dimensions du produit		po	mm
(A) Hauteur totale du produit		18 1/2	470
(B) Largeur totale du produit		29 13/16	757
(C) Hauteur du châssis		17 7/16	442
(D) Largeur du châssis		22 1/16	560
(E) Distance entre le côté du châssis et le panneau avant		3 7/8	98.5
(F) Profondeur du châssis		17 1/2	445
(G) Épaisseur du tableau de commande		1 9/16	40
(H) Hauteur du panneau de commande		3 15/16	100
(I) Hauteur de la section inférieure horizontale à partir du point de référence inférieur		3 7/8	98
(J) Hauteur de l'espacement visuel		5/8	16
(K) Hauteur entre le bas du châssis et le bas de la garniture inférieure		5/8	15
(L) Profondeur de la machine à café intégrée complètement tirée*		18 16/11	475
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.			
Dégagements minimaux		po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité*		17 3/4	450
Largeur intérieure minimale de la cavité**		22 1/16	560
Profondeur intérieure minimum de cavité***		21 1/2	545
Hauteur de la ventilation arrière		2	50
Largeur de ventilation arrière****		22 1/16	560
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur		1/16	2
Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire inférieure ou de l'appareil		1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent		3/32	2.5
Hauteur d'armoire recommandée		18 9/16	472
Largeur d'armoire recommandée		30	762

*Un panneau supplémentaire de 5/8 po (16 mm) est nécessaire à la base de la cavité pour le dessous du châssis, pour une installation autonome uniquement.

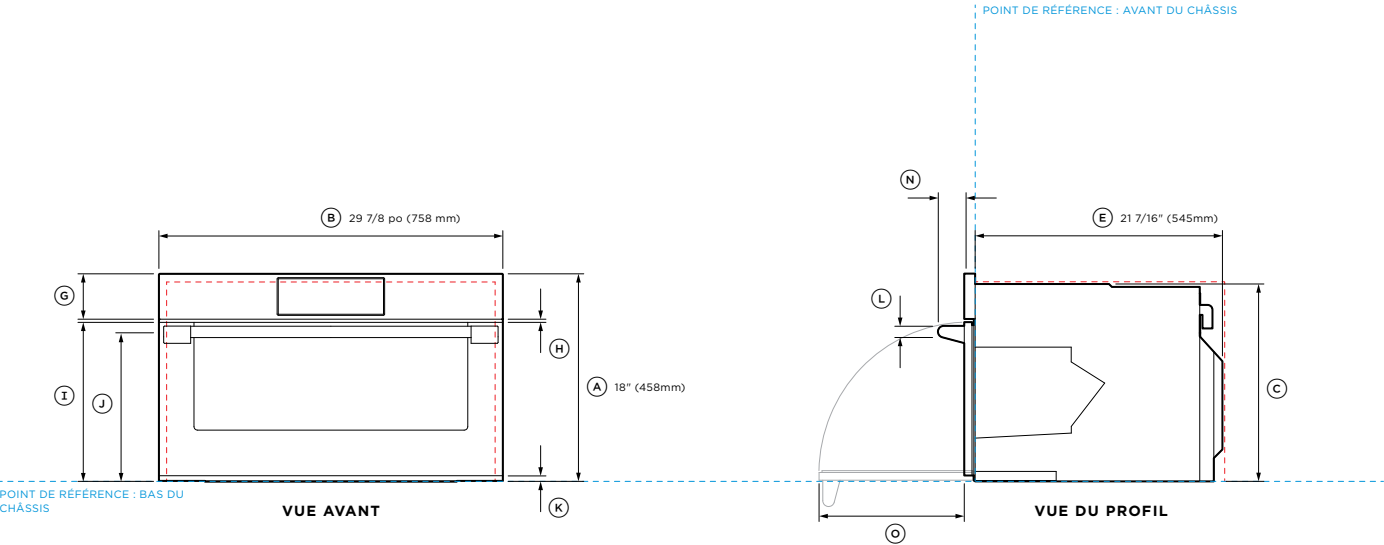
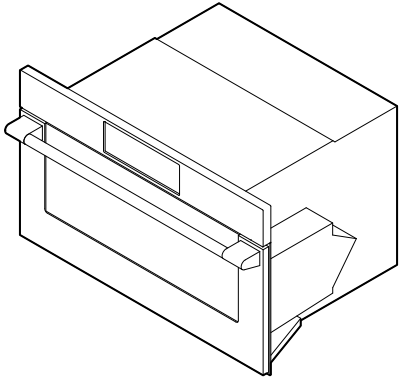
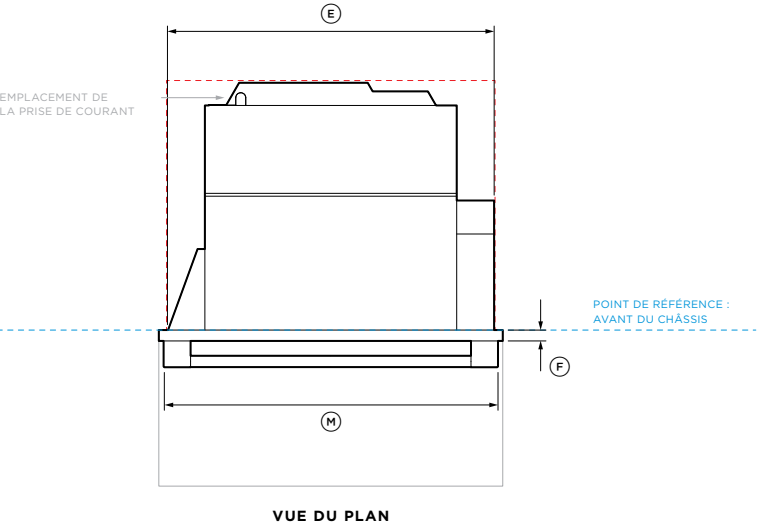
**Les armoires nécessitent des parois verticales supplémentaires pour fixer le produit.

***Mesuré depuis l'avant du châssis.

****Une surface de ventilation minimum de 43,4 po² (280 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle : OS30NPUX3 Four compact combi-vapeur professionnel de 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	18	458
(B) Largeur totale du produit	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 tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
(G) Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
(H) Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
(I) Hauteur du point de référence en bas, au-dessus de la porte	13 13/16	351
(J) Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	13	330
(K) Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
(L) Épaisseur du rail de la poignée	1	25
(M) Largeur de la poignée	29	737
(N) Profondeur de la poignée	2 9/32	58
(O) Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

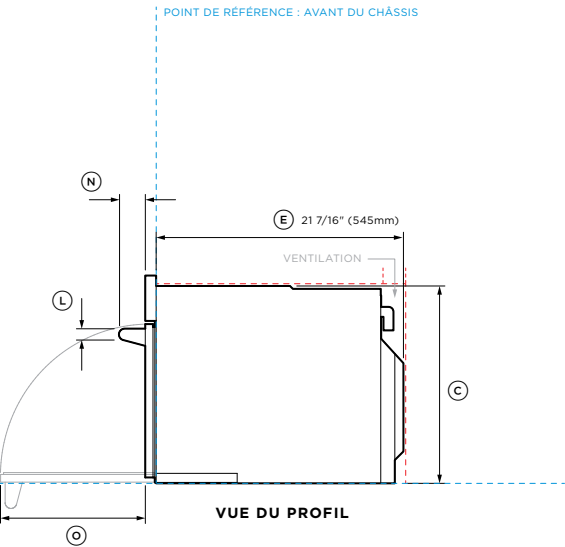
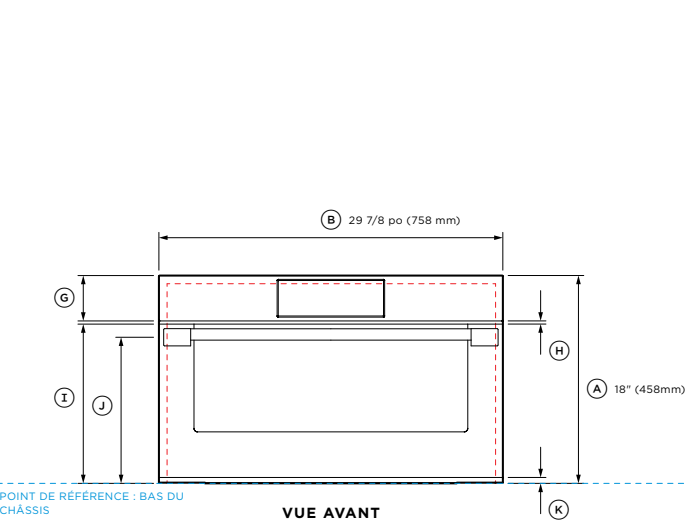
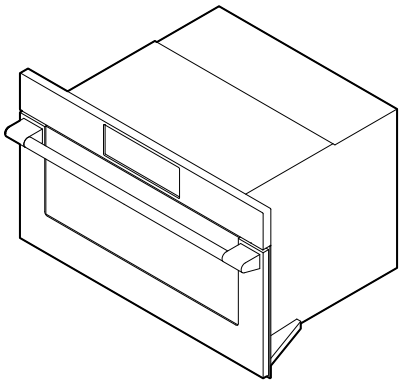
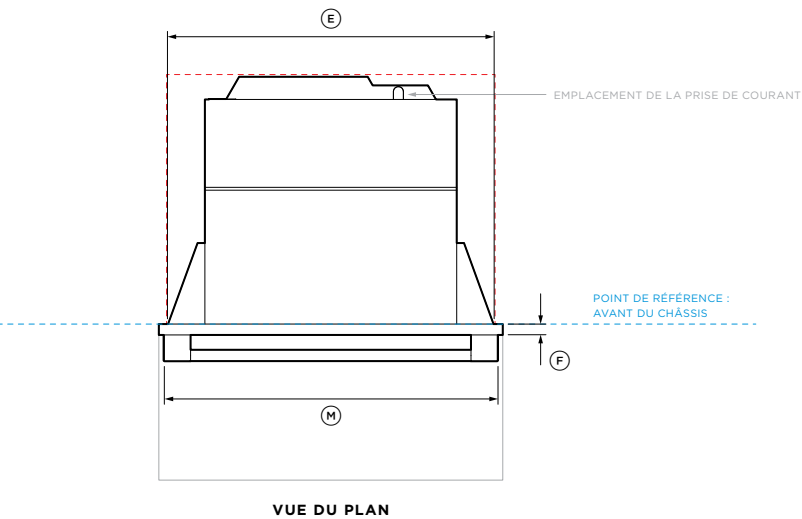
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dégagements minimaux	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8	460
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle :		
OM30NPUX3	Four à convection rapide compact professionnel de 30 po, série 9	

Dimensions du produit	po	mm
Ⓐ Hauteur totale du produit	18	458
Ⓑ Largeur totale du produit	29 7/8	758
Ⓒ Hauteur du châssis	17 1/8	435
Ⓓ Largeur du châssis	28 3/8	720
Ⓔ Profondeur du châssis	21 7/16	545
Ⓕ Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
Ⓖ Hauteur du panneau de commande	3 15/16	100
Ⓗ Espace entre la porte et le panneau de contrôle	9/32	7
Ⓘ Hauteur du point de référence en bas, au-dessus de la porte	13 13/16	351
Ⓙ Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	13	330
Ⓚ Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
Ⓛ Épaisseur du rail de la poignée	1	25
Ⓜ Largeur de la poignée	29	737
Ⓝ Profondeur de la poignée	2 9/32	58
Ⓞ Profondeur avec la porte complètement ouverte*	12 5/8	320

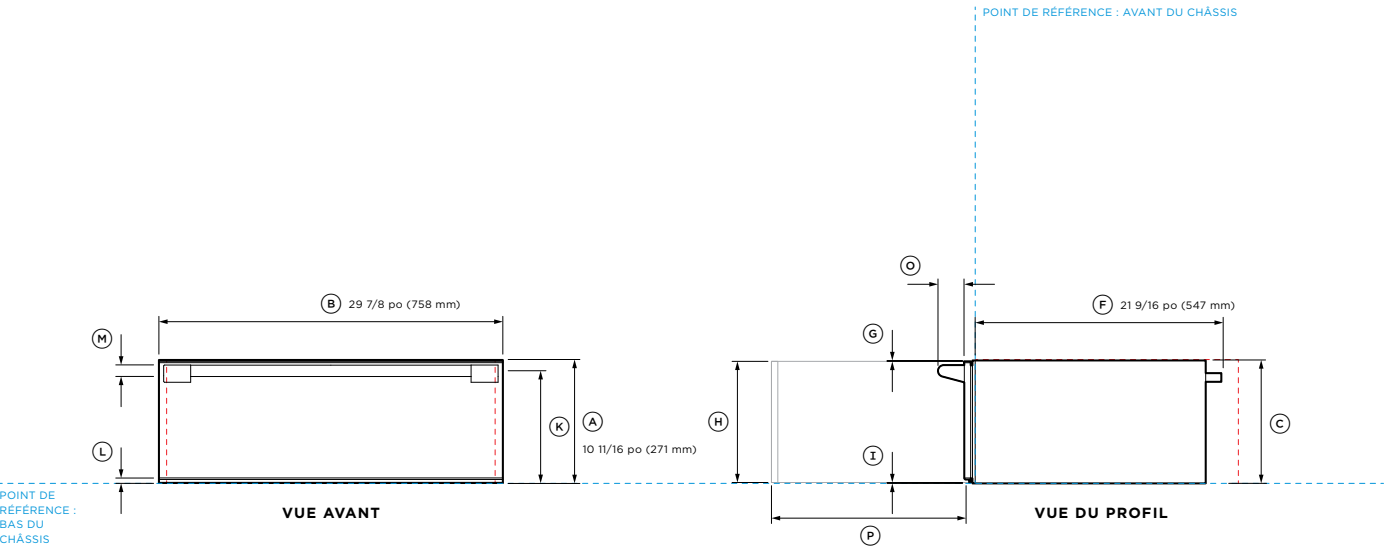
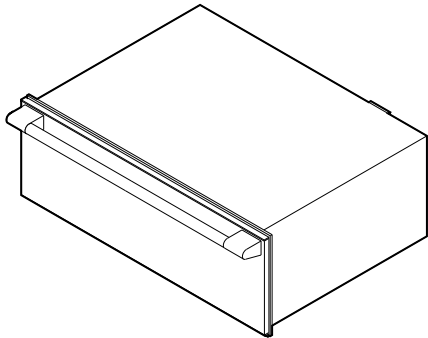
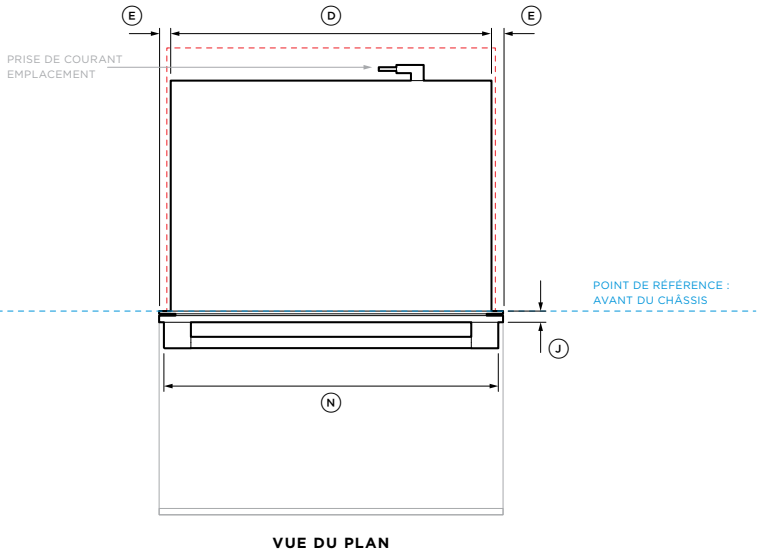
*Mesuré à partir de l'avant du tableau de commande.

Dégagements minimaux	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
Hauteur de la ventilation arrière**	2	50
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	22 1/16	560
Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande des produits jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	18 1/8	460
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.
**Une superficie minimum de ventilation de 43,4 po² (280 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle :

WB30SPEX3 Tiroir-réchaud professionnel, 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	10 16/11	271
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Hauteur du châssis	10 16/11	271
D Largeur du châssis	27 3/4	704
E Distance entre le côté du châssis et le panneau avant	1	25,5
F Profondeur du châssis (y compris la prise électrique)	21 9/16	547
G Hauteur entre le dessus du panneau avant et le dessus du châssis	1/16	2
H Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
I Hauteur entre le point de référence en bas et le bas du panneau avant	1/16	2
J Épaisseur du panneau avant	15/16	24
K Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	9 13/16	249
L Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
M Épaisseur du rail de la poignée	1	25
N Largeur de la poignée	29	737
O Profondeur de la poignée	2 9/32	58
P Profondeur du tiroir ouvert*	16 7/8	429

*Mesuré à partir de l'avant du panneau frontal.

Dégagements minimaux	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
Dégagement minimal au-dessus du panneau avant du produit jusqu'au panneau supérieur Placard avant ou électroménager**	5/32	4
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

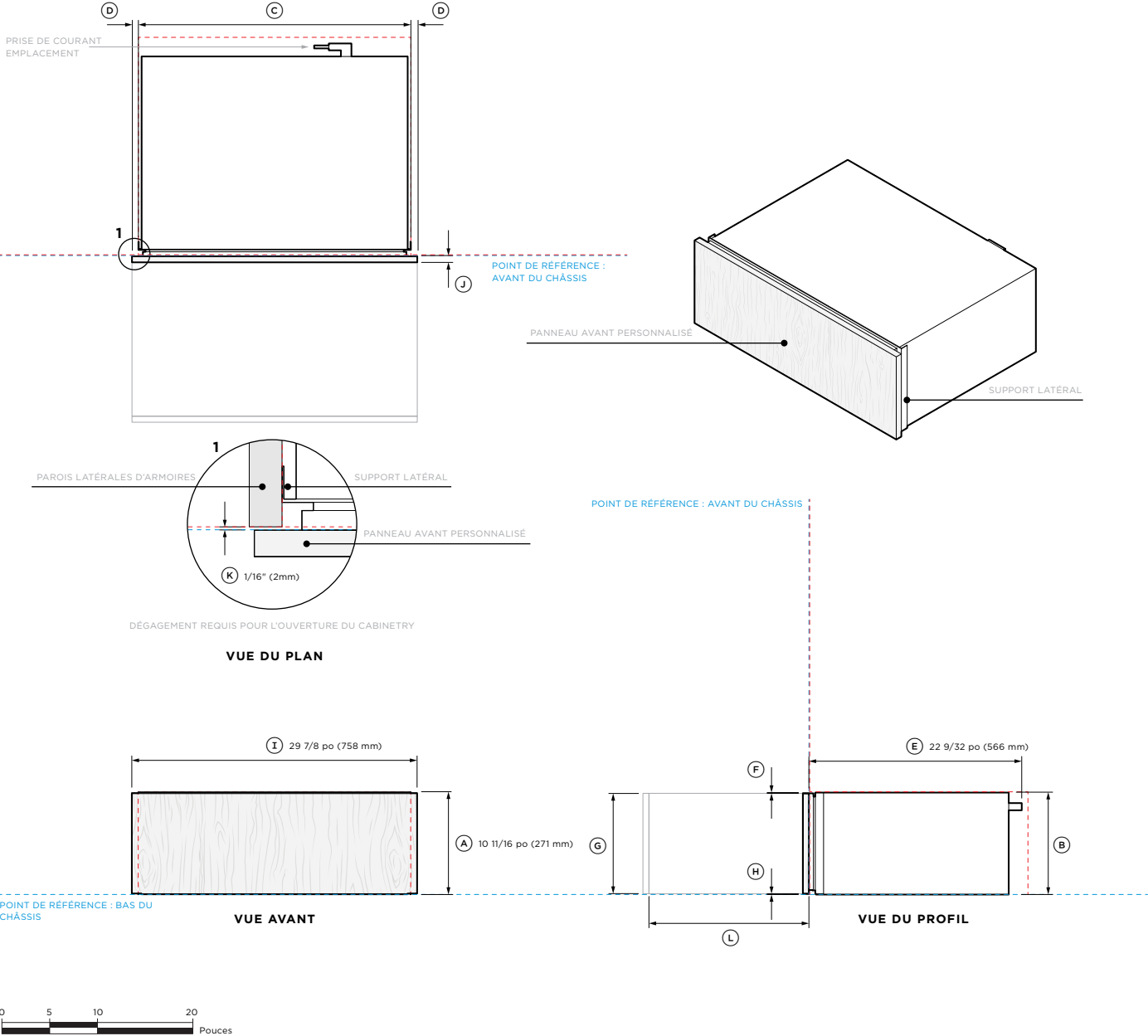
**Obtenir un espace plus petit entre le panneau avant du produit et le panneau avant supérieur des armoires en abaissant le panneau avant des armoires vers le bas.

Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT

----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle :		
WB30SDEI3	Tiroir-réchaud intégré, 30 po, série 9	

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	10 16/11	271
B Hauteur du châssis	10 16/11	271
C Largeur du châssis (incluant le support latéral)	28 15/32	723
D Distance entre le support latéral et le panneau avant personnalisé	11/16	17
E Profondeur du châssis (y compris la prise électrique)	22 9/32	566
F Hauteur entre le dessus du panneau frontal personnalisé et le dessus du châssis	1/16	2
G Hauteur du panneau avant personnalisé	min 10 1/2	min 267
H Hauteur entre la référence inférieure et le bas du panneau avant personnalisé	1/16	2
I Largeur du panneau frontal personnalisé	min 29 7/8	min 758
J Épaisseur du panneau avant personnalisé	min. 5/8	min. 16
K Dégagement prévu derrière le panneau avant personnalisé pour le mécanisme d'ouverture par pression.	1/16	2
L Profondeur du tiroir ouvert**	16 3/4	425

*Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau avant personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture par pression (entretoise incluse).

Mesuré depuis l'avant du châssis.

Remarque : Poids maximum du panneau avant personnalisé : 11 lb (5 kg).

Dégagements minimaux	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580

Dégagement minimal au-dessus du panneau avant personnalisé du produit par rapport au panneau avant ou à l'appareil supérieur de l'armoire

Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent

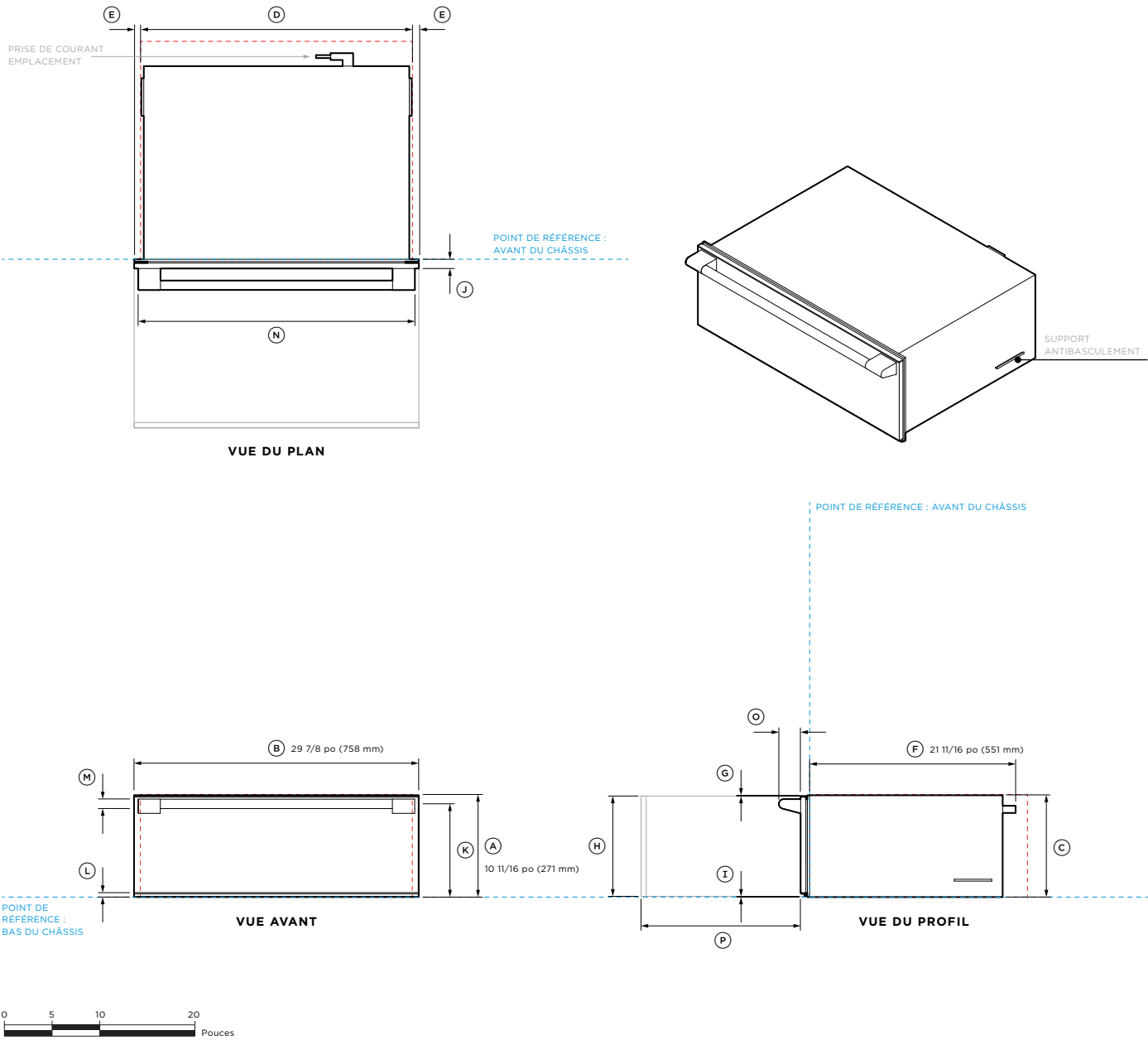
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*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.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle : VB30SPEX3 Tiroir de mise sous vide professionnel de 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	10 16/11	271
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Hauteur du châssis	10 16/11	271
D Largeur du châssis*	28 1/2	724
E Distance entre le côté du châssis et le panneau avant	11/16	17
F Profondeur du châssis (y compris la prise électrique)	21 11/16	551
G Hauteur entre le dessus du panneau avant et le dessus du châssis	1/16	2
H Hauteur du panneau avant	10 1/2	267
I Hauteur entre le point de référence en bas et le bas du panneau avant	1/16	2
J Épaisseur du panneau avant	15/16	24
K Hauteur entre le point de référence en bas et la ligne centrale du rail de la poignée	9 13/16	249
L Hauteur de l'espacement visuel	1/2	13
M Épaisseur du rail de la poignée	1	25
N Largeur de la poignée	29	737
O Profondeur de la poignée	2 9/32	58
P Profondeur du tiroir ouvert**	16 7/8	429

*Y compris les supports anti-basculement.
**Mesuré à partir de l'avant du panneau avant.

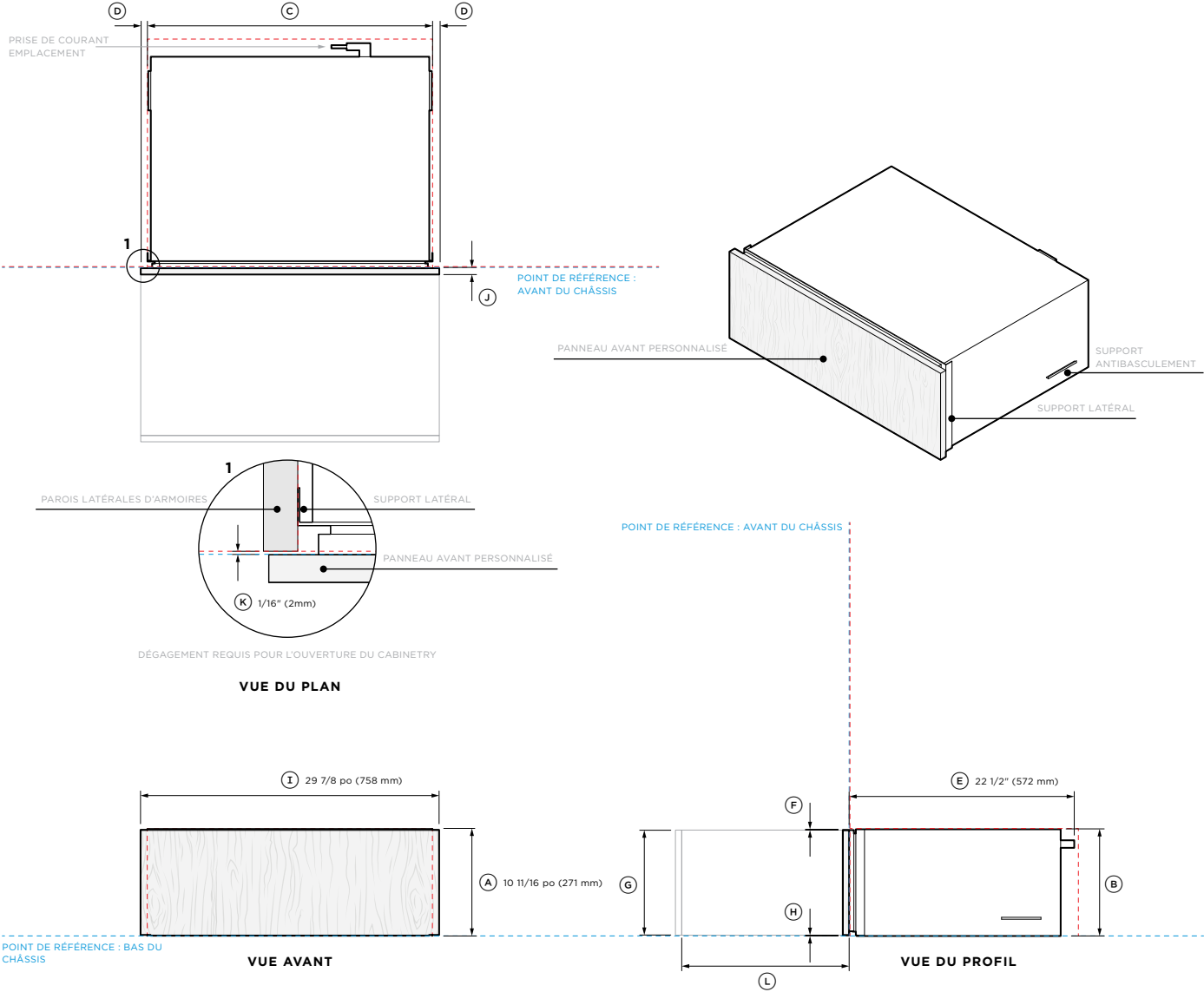
Dégagements minimaux	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
Largeur intérieure minimale de la cavité*	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité**	22 13/16	580
Dégagement minimal au-dessus du panneau avant du produit jusqu'au panneau supérieur panneau avant des armoires ou de l'appareil ménager***	5/32	4
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Y compris les supports anti-basculement.
*Mesuré depuis l'avant du châssis.
***Réduisez l'espacement entre le panneau avant du produit et le panneau avant supérieur des armoires en faisant tomber le panneau avant des armoires vers le bas.

Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com



No. de modèle :		
VB30SDEI3 Tiroir à joints sous vide intégré, 30 po, série 9		
Dimensions du produit		
	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	10 16/11	271
(B) Hauteur du châssis	10 16/11	271
(C) Largeur du châssis (incluant le support latéral)*	28 15/32	723
(D) Distance entre le support latéral et le panneau avant personnalisé	11/16	17
(E) Profondeur du châssis (y compris la prise électrique)	22 1/2	572
(F) Hauteur entre le dessus du panneau frontal personnalisé et le dessus du châssis	1/16	2
(G) Hauteur du panneau avant personnalisé	min 10 1/2	min 267
(H) Hauteur entre la référence inférieure et le bas du panneau avant personnalisé	1/16	2
(I) Largeur du panneau frontal personnalisé	min 29 7/8	min 758
(J) Épaisseur du panneau avant personnalisé	min. 5/8	min. 16
(K) Dégagement derrière le panneau avant personnalisé pour le mécanisme d'ouverture par pression**	1/16	2
(L) Profondeur du tiroir ouvert***	16 3/4	425

*Y compris les supports anti-basculement.
**Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau avant personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture par pression (entretoise incluse).
***Mesuré depuis l'avant du châssis.
Remarque : Poids maximum du panneau avant personnalisé : 11 lb (5 kg).

Dégagements minimaux		
	po	mm
Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
Largeur intérieure minimale de la cavité*	28 1/2	724
Profondeur intérieure minimale de la cavité**	22 13/16	580
Dégagement minimal au-dessus du panneau avant personnalisé du produit par rapport au panneau avant ou à l'appareil supérieur de l'armoire	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
Hauteur d'armoire recommandée	10 3/4	273
Largeur d'armoire recommandée	30	762

*Y compris les supports anti-basculement.
*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.

----- INDIQUE LE POINT DE RÉFÉRENCE DU PRODUIT
----- INDIQUE LES DÉGAGEMENTS AUTOUR DES ARMOIRES

REMARQUE IMPORTANTE : dans ce guide, les dimensions peuvent varier de ± 2 mm (1/16 po). Veuillez lire le manuel d'installation pour obtenir des informations détaillées sur l'installation du produit. Pour les instructions d'installation et spécifications complètes, visitez le site fisherpaykel.com

CONSIDÉRATIONS DE PLANIFICATION

ÉTAGÈRE DE SÉPARATION

Si la façade de l'appareil est plus épaisse que celle du meuble, réglez la profondeur de l'étagère de séparation pour que le four soit au même niveau que la façade du meuble.

REVÊTEMENT NOIR

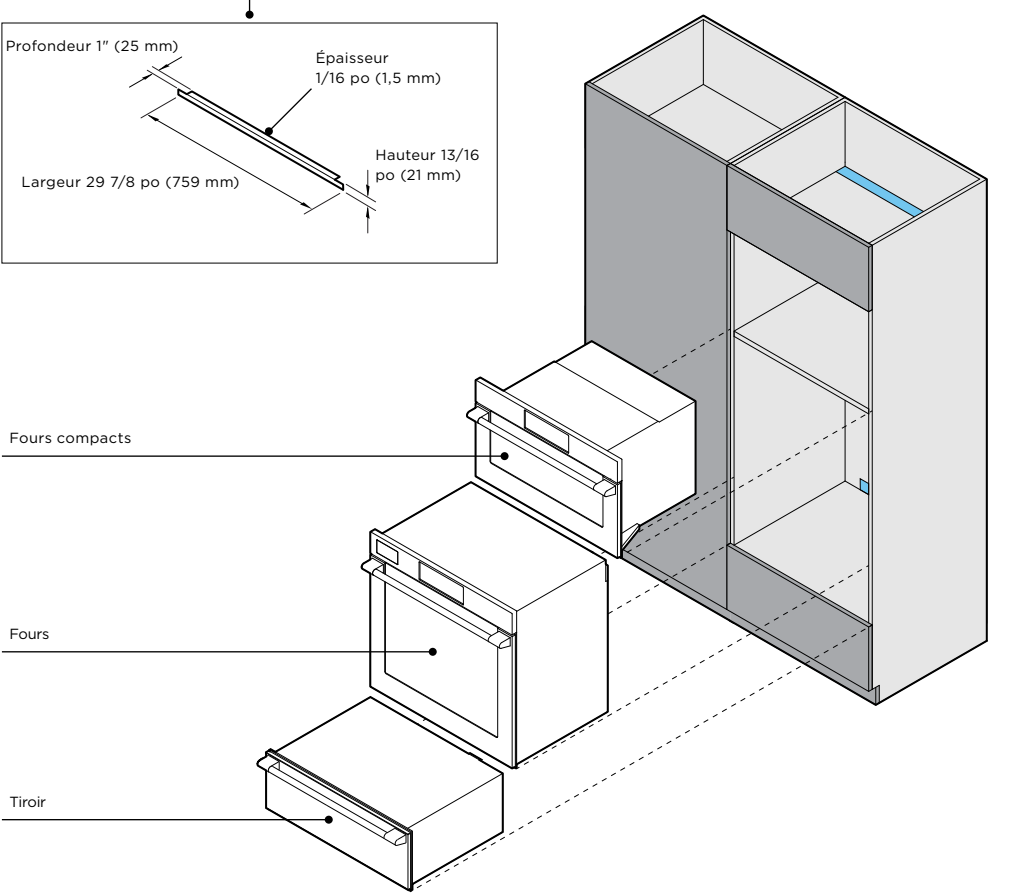
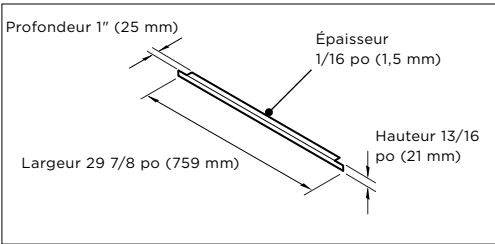
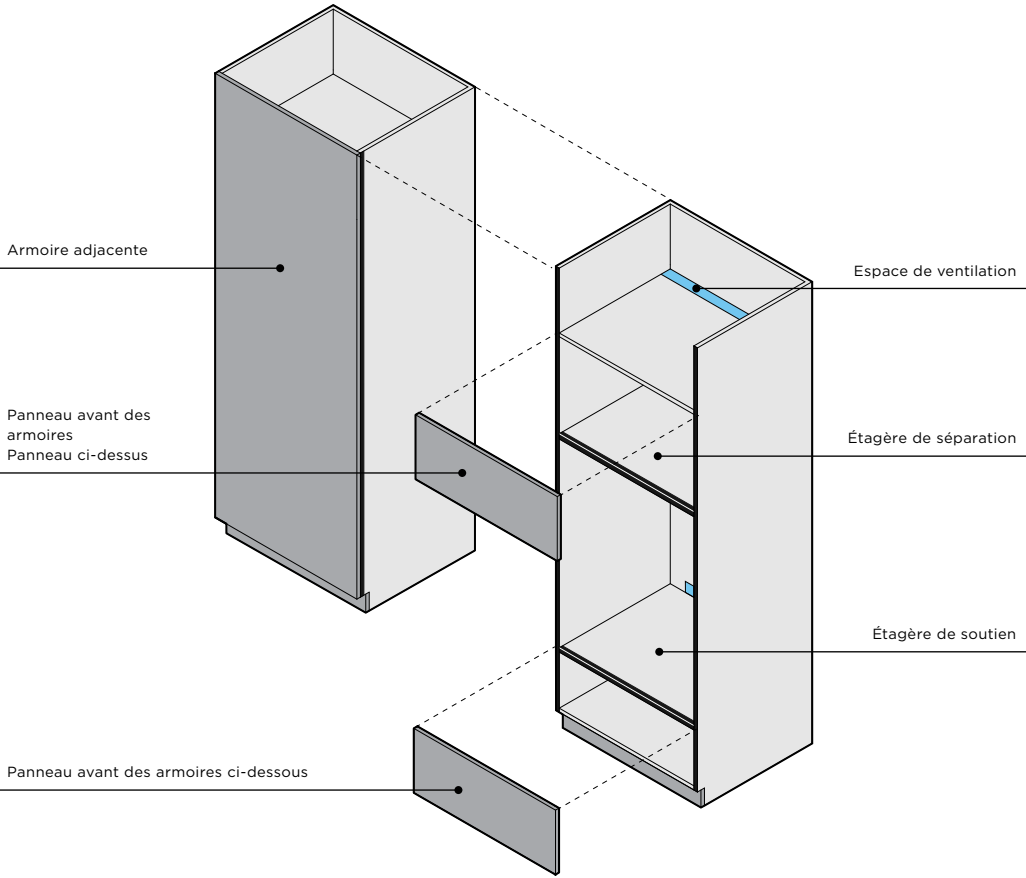
Un revêtement noir est recommandé sur les bords orientés vers l'avant, là où se trouvent les produits, ainsi que sur les armoires latérales lorsque l'armoire est en feuillure.

HABILLAGE DE L'ARMOIRE DU FOUR

Si vous utilisez des armoires de couleur claire, nous vous recommandons d'utiliser des garnitures noires pour cacher l'armoire sous le panneau de la porte avant de l'appareil. Veillez à ce que la hauteur de la garniture n'interfère pas avec les appareils ou les meubles situés en dessous. Les garnitures d'armoires noires sont incluses avec les fours.

ARMOIRES DE NIVEAU

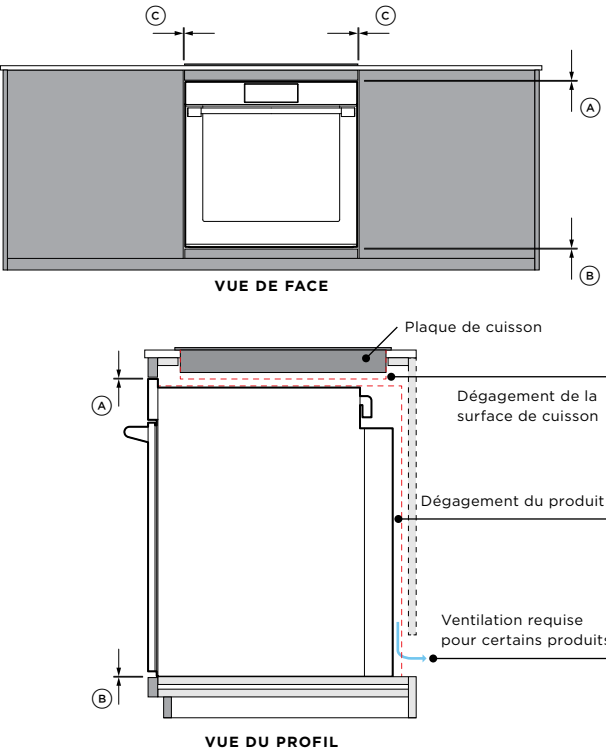
Vérifiez que les étagères sont de niveau et que les panneaux latéraux sont droits.



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

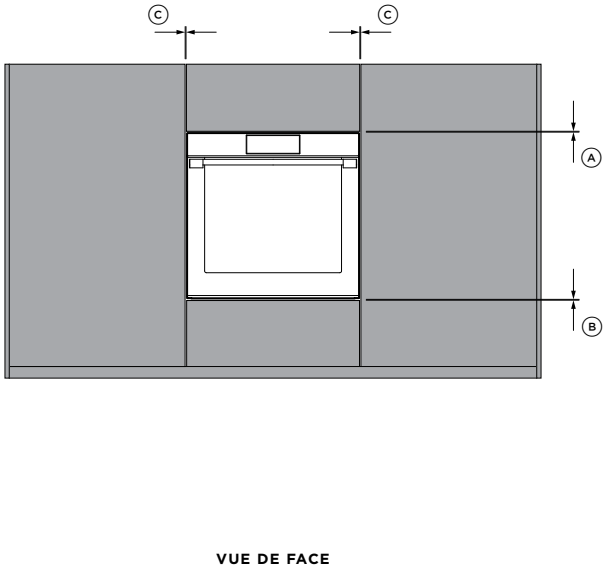
SOUS-BANC

Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.



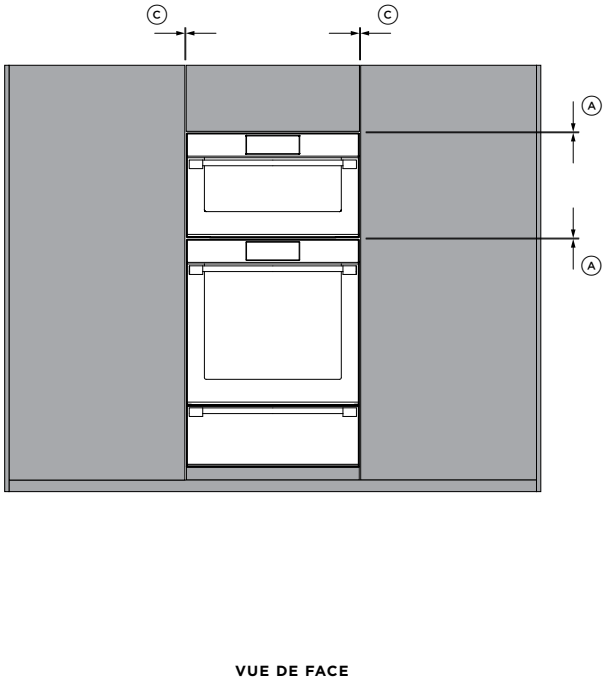
INSTALLATION SIMPLE

Rendez-vous à la section « Armoires » de ce Guide de planification pour plus de détails.



EMPILÉS OU EN GRILLE

Consultez la section « Hauteur de l'empilage » de ce guide de planification pour plus de détails.



Dégagements

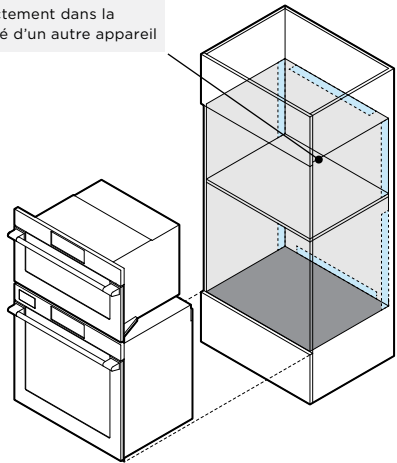
	po	mm
A Dégagement minimal au-dessus du tableau de commande/panneau avant du produit jusqu'au panneau avant supérieur des armoires ou de l'appareil ménager	1/16	2
B Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire ou de l'appareil*	1/16	2
C Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent**	1/16	2

*Ne s'applique qu'au four autonettoyant, au four à vapeur autonettoyant et à la machine à café intégrée.

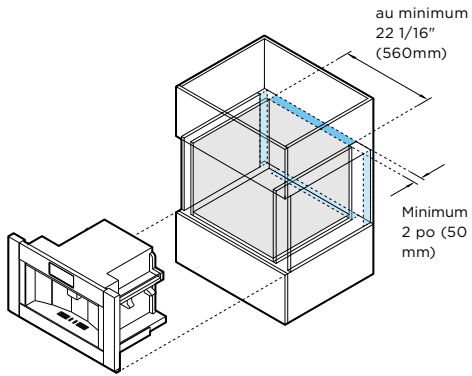
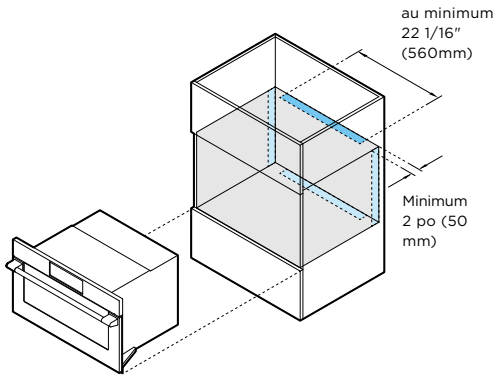
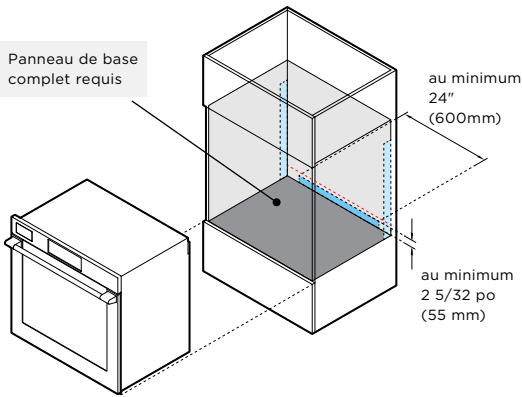
**La machine à café intégrée nécessite 3/32 po (2,5 mm) dégagement.

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

Ne pas éventer
directement dans la
cavité d'un autre appareil



Panneau de base
complet requis



Options pour la surface totale de ventilation
minimum

VENTILATION

La ventilation est requise pour assurer le bon fonctionnement de certains produits.

Emplacements possibles pour la ventilation :

- Espace derrière l'armoire
- Cavité supérieure (pas une cavité de produit)
- Cavité pour plinthe
- Armoires adjacentes (pas une cavité de produit)

Armoire avec panneau arrière ou installé contre un mur :

Sélectionnez l'un des emplacements d'évent énumérés ci-dessus, en fournissant la zone de ventilation minimale requise.

Armoire sans panneau arrière :

Si l'armoire est fabriquée sans panneau arrière et n'est pas positionnée directement contre un mur, l'ouverture à l'arrière offrira une ventilation suffisante.

Ne pas éventer directement dans la cavité d'un autre appareil ménager.

**FOUR AUTONETTOYANT ET
FOUR AUTONETTOYANT AVEC ASSISTANCE VAPEUR**

OB30SPPUX3, OB30SPPSUX3

PLACEMENT DE LA VENTILATION

	51 po ² (330 cm ²) ou
Surface totale de ventilation minimum	2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm)
Options d'évent de la cavité*	côtés ou arrière

*S'il est positionné à l'arrière, il ne devrait pas être situé à plus de 3 5/32 po (80 mm) au-dessus de la partie inférieure de la référence du châssis.

Remarque : un panneau de base complet est requis pour que le produit fonctionne correctement. L'évent ne peut pas se faire à travers le panneau de base.

**FOUR COMPACT À CONVECTION ET CUISSON
RAPIDE**

OM30NPUX3

PLACEMENT DE LA VENTILATION

	43,4 po ² (280 cm ²) ou
Surface totale de ventilation minimum	2" x 22 1/16" (50 mm x 560 mm)
Options de ventilation des cavités	base, côtés ou dessus

MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE

EB30PSX1

PLACEMENT DE LA VENTILATION

	43,4 po ² (280 cm ²) ou
Surface totale de ventilation minimum	2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm)
Options de ventilation des cavités	base, côtés ou dessus

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

HAUTEUR DE LA PILE

La hauteur d'empilage correspond à la hauteur totale du produit avec un dégagement minimal au-dessus du panneau de commande de l'appareil ou du panneau avant.

A Hauteur totale du produit

+

B Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande ou du panneau avant de l'appareil jusqu'à l'appareil supérieur

=

C Hauteur d'empilage

1

VUE DU PROFIL

VUE DU PROFIL

Emplacement de l'étagère de séparation, l'étagère doit être au-dessus de la hauteur intérieure minimale de la cavité.

B

1

C Hauteur de la pile

D Hauteur intérieure minimale de la cavité

Un évènement de ventilation est nécessaire à l'arrière de l'armoire pour certains produits.

Des étagères de division sont nécessaires pour soutenir les appareils empilés et pour obtenir un dégagement correct.

Les étagères de séparation doivent être construites dans un matériau capable de supporter le poids des appareils. Assurez-vous que le four ne supporte aucun poids provenant des armoires ou des produits installés au-dessus.

Les tiroirs peuvent supporter entièrement un four Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.

EXEMPLE

AVANT

RETOUR

C

D

C

D

C

D

57 9/16 po (1 462 mm)

VUE DU PROFIL

HAUTEUR INTÉRIEURE MINIMALE DE LA CAVITÉ																				
	FOUR AUTONETTOYANT OB30SPPUX3		FOUR À VAPEUR ASSISTÉE AUTONETTOYANT OB30SPPSUX3		FOUR COMBI-VAPEUR OS30SPUX3		CAFETIÈRE INTÉGRÉE EB30PSX1		FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR OS30NPUX3		FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT OM30NPUX3		TIROIR CHAUFFANT WB30SPEX3		TIROIR-RÉCHAUD INTÉGRÉ WB30SDEI3		TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE VB30SPEX3		TIROIR DE SCELLAGE SOUS VIDE INTÉGRÉ VB30SDEI3	
DIMENSIONS	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm	po	mm
A Hauteur totale du produit	28 11/16	729	28 11/16	729	23 9/16	598	18 1/2	470	18	458	18	458	10 16/11	271	10 16/11	271	10 16/11	271	10 16/11	271
B Dégagement minimal au-dessus	1/16	2	1/16	2	1/16	2	1/16	2	1/16	2	1/16	2	-	-	-	-	-	-	-	-
C Hauteur de la pile	28 3/4 po	731	28 3/4 po	731	24	600	18 9/16	472	18 1/8	460	18 1/8	460	10 11/16*	271*	10 11/16*	271*	10 11/16*	271*	10 11/16*	271*
D Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712	28 1/32	712	22 13/16	580	17 3/4**	450**	17 5/16	440	17 5/16	440	-	-	-	-	-	-	-	-

*Les tiroirs peuvent supporter entièrement un four mural Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux. **Sans inclure un panneau supplémentaire de 5/8 po (16 mm).
Remarque : L'installation unique de tiroirs nécessite un dégagement minimal au-dessus. Rendez-vous à la section « Armoires » des produits individuels de ce Guide de planification pour plus de détails.

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

FISHER & PAYKEL

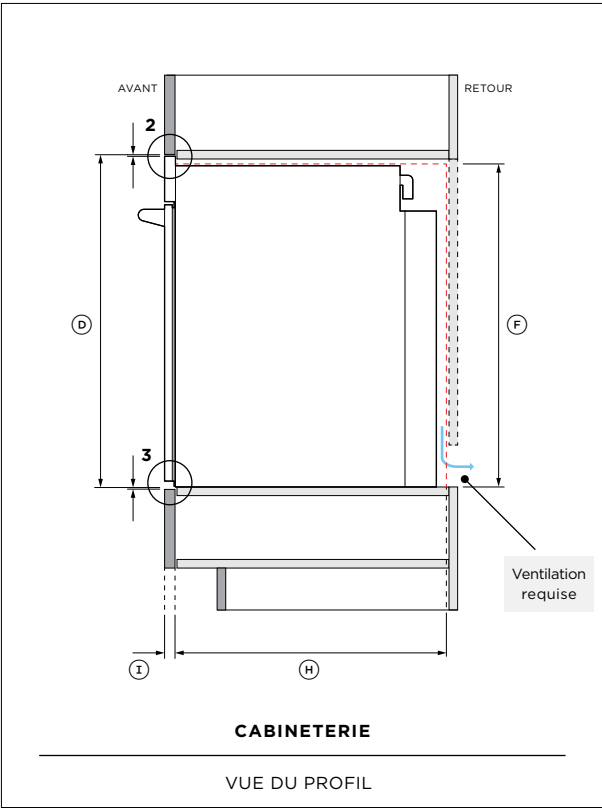
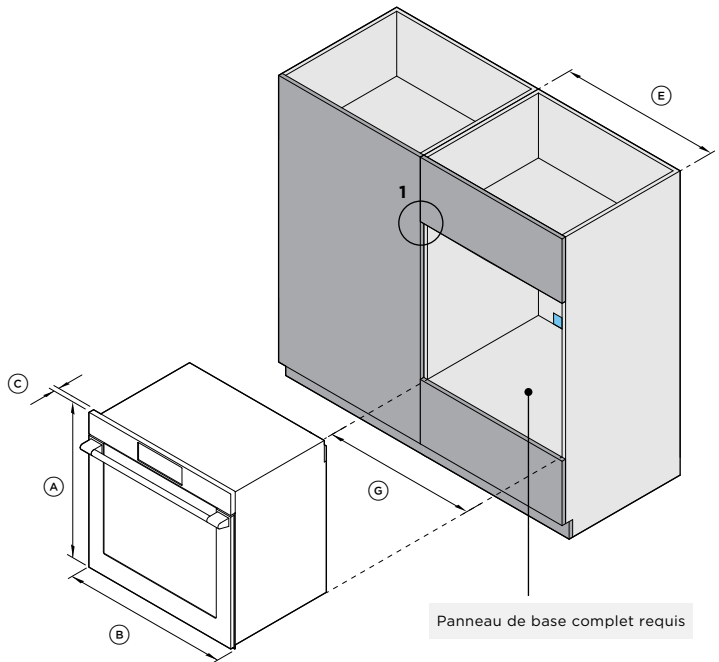
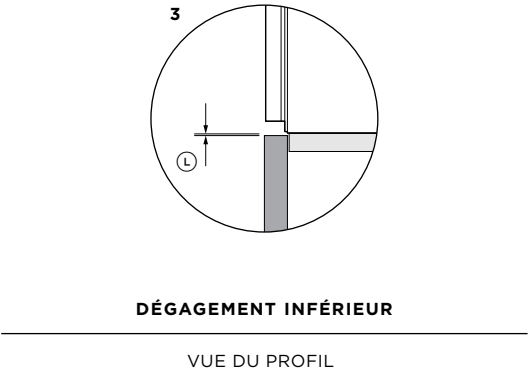
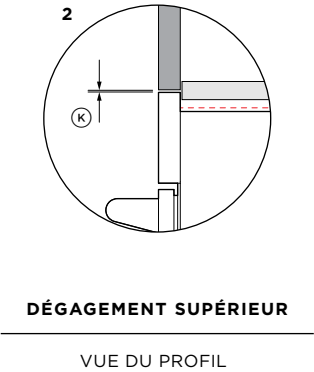
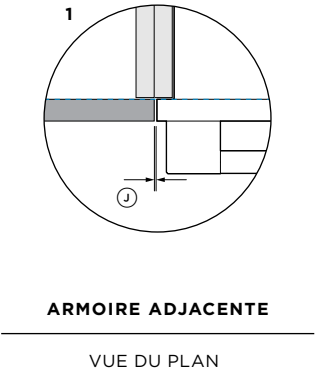
90004619B

GUIDE DE PLANIFICATION | 30" OVENS AND COMPANIONS VERSION B - OCTOBER 2025

© FISHER & PAYKEL APPLIANCES LIMITED 2025

PAGE 39

No. de modèle :		
OB30SPPUX3 Four professionnel autonettoyant de 30 po, série 9		
Dimensions du produit		
	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	28 11/16	729
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
Dimensions des armoires		
	po	mm
(D) Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	28 3/4 po	731
(E) Largeur d'armoire recommandée	30	762
(F) Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
(G) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(H) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2	597
(I) Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
Hauteur de la ventilation arrière**	2 5/32	55
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	24	600
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
**Une surface de ventilation minimum de 51 po ² (330 cm ²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po, 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.		
Remarque : Les armoires nécessitent un panneau de base complet.		
Dégagements des armoires		
	po	mm
(J) Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
(K) Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
(L) Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire inférieure ou de l'appareil	1/16	2
Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.		



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

No. de modèle :
OB30SPPSUX3 Four à vapeur autonettoyant professionnel de la série 11, 30 po

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	28 11/16	729
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24

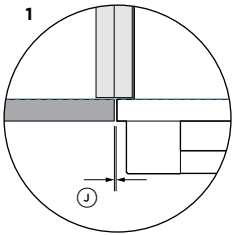
Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	28 3/4 po	731
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	28 1/32	712
G Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité*	23 1/2	597
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
Hauteur de la ventilation arrière**	2 5/32	55
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	24	600

*Mesuré depuis l'avant du châssis.
**Une surface de ventilation minimum de 51 po² (330 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po, 2 5/32 po x 24 po (55 mm x 600 mm), est requise.
Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

Remarque : Les armoires nécessitent un panneau de base complet.

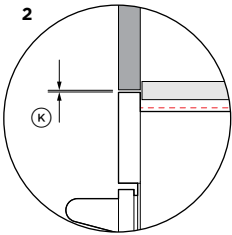
Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
L Dégagement minimal entre le bas du châssis et le panneau avant de l'armoire inférieure ou de l'appareil	1/16	2

Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.



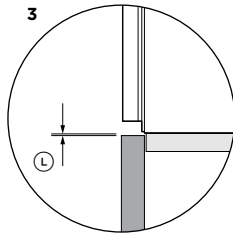
ARMOIRE ADJACENTE

VUE DU PLAN



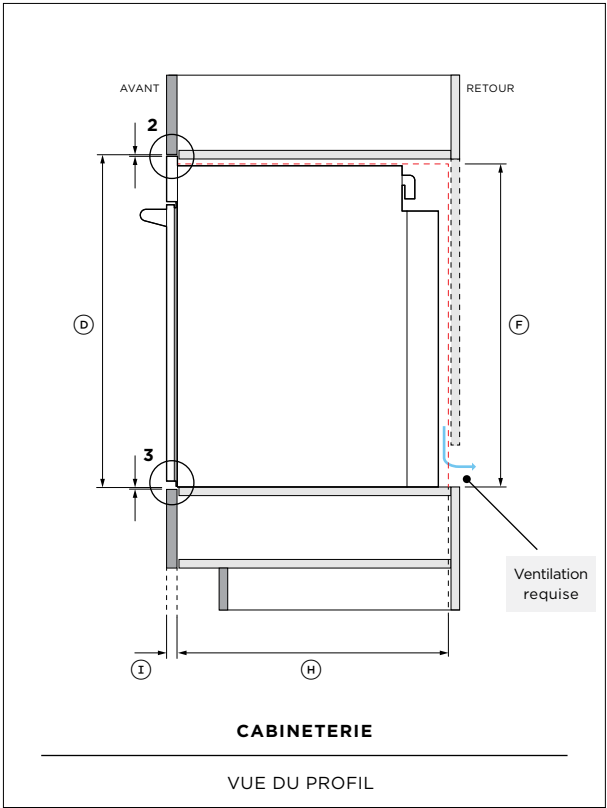
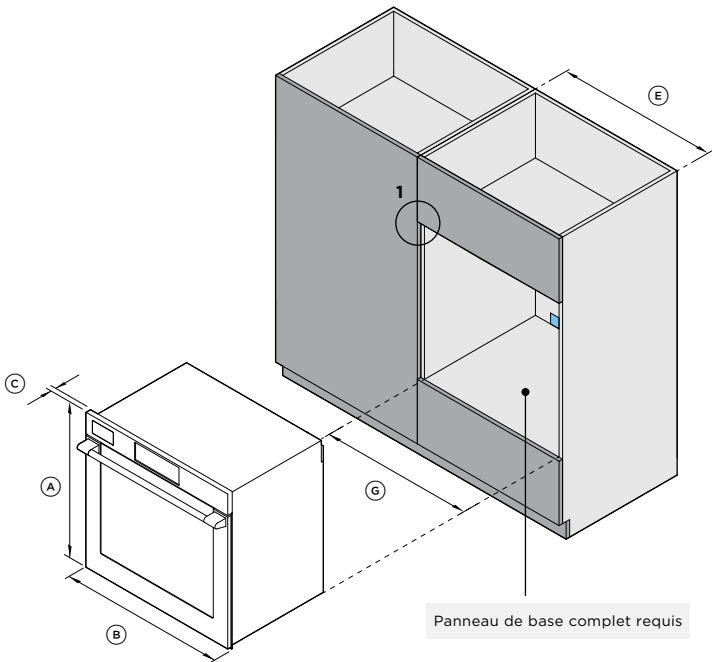
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

VUE DU PROFIL



No. de modèle :
OS30SPUX3 Four professionnel combi-vapeur de 30 po, série 11

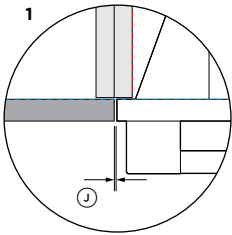
Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	23 9/16	598
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24

Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	24	600
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	22 13/16	580
G Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

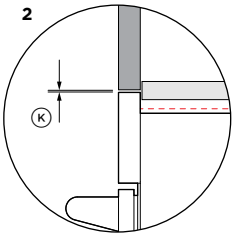
Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2

Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.



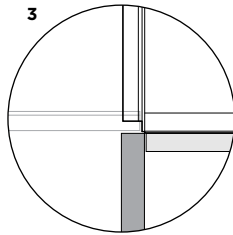
ARMOIRE ADJACENTE

VUE DU PLAN



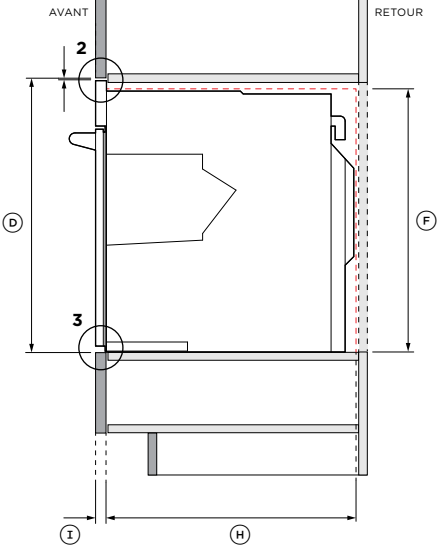
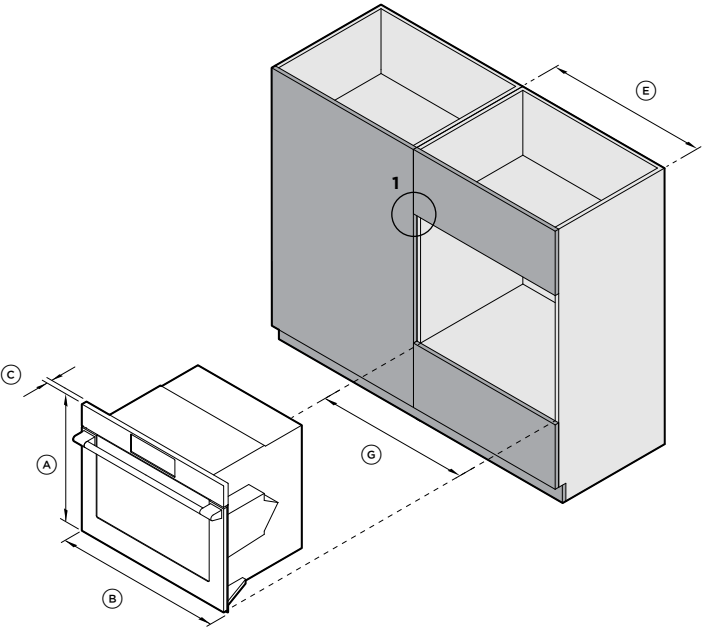
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

Ne nécessite aucun dégagement car la porte pivote à l'intérieur de la hauteur du produit

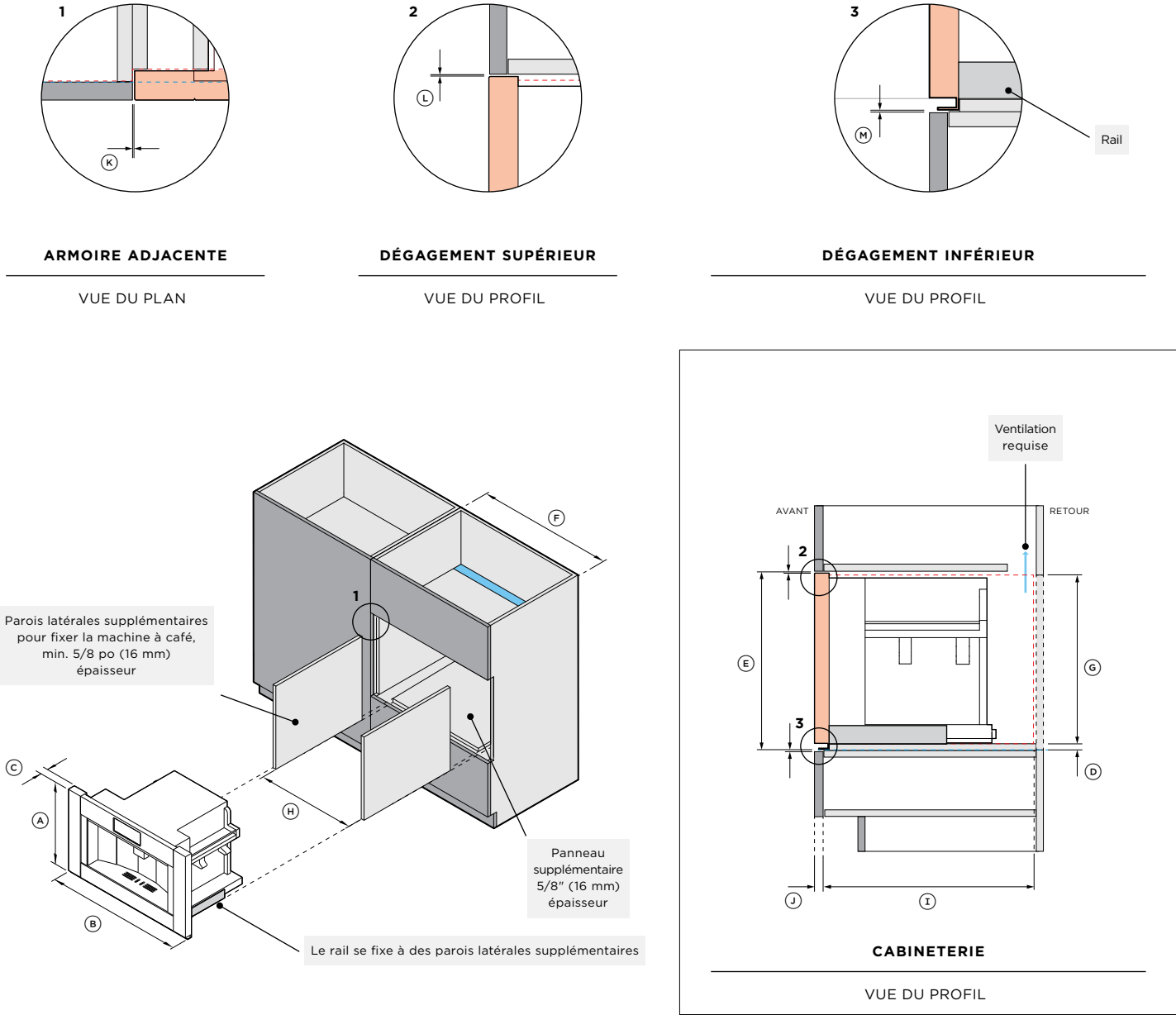


CABINETERIE

VUE DU PROFIL

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

No. de modèle :		
EB30PSX1 Machine à café professionnelle intégrée Série 9, 30 po		
Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	18 1/2	470
B Largeur totale du produit	29 13/16	757
C Épaisseur du tableau de commande	1 9/16	40
D Hauteur entre le bas du châssis et le bas de la garniture inférieure	9/16	15
Dimensions des armoires	po	mm
E Hauteur d'armoire recommandée		
- installation autonome*	18 5/8	473
- hauteur d'empilage	18 9/16	472
F Largeur d'armoire recommandée	30	762
G Hauteur intérieure minimale de la cavité*	17 3/4	450
H Largeur intérieure minimale de la cavité	22 1/16	560
I Profondeur intérieure minimale de la cavité**	22 13/16	545
J Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
Hauteur de la ventilation arrière***	2	50
Largeur de l'évent de ventilation arrière***	22 1/16	560
*Un panneau supplémentaire de 5/8 po (16 mm) est nécessaire à la base de la cavité pour le dessous du châssis, pour une installation autonome uniquement.		
**Mesuré depuis l'avant du châssis.*		
***Une surface de ventilation minimum de 43,4 po ² (280 cm ²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.		
Dégagements des armoires	po	mm
K Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	3/32	2,5
L Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
M Espace minimum entre le bas de la garniture inférieure et le panneau avant du meuble inférieur ou l'appareil électroménager		
- installation d'un appareil seul	1/8	3
- hauteur d'empilage	1/16	2



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 DE PLANIFICATION | ARMOIRES - MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE & FOUR À VAPEUR COMBINÉ COMPACT, 30 PO

No. de modèle :

EB30PSX1	Machine à café professionnelle intégrée Série 9, 30 po
OS30NPUX3	Four compact combi-vapeur professionnel de 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
(A) Hauteur totale des produits		
- Machine à café intégrée	18 1/2	470
- Four compact à vapeur combiné	18	458
(B) Largeur totale du produit		
- Machine à café intégrée	29 13/16	757
- Four compact à vapeur combiné	29 7/8	758
(C) Épaisseur du tableau de commande		
- Machine à café intégrée	1 9/16	40
- Four compact à vapeur combiné	15/16	24

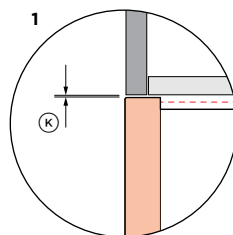
(D) Hauteur entre le bas du châssis et le bas de la garniture inférieure (Machine à café intégrée)	9/16	15
--	------	----

Dimensions des armoires	po	mm
(E) Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	36 11/16	932
(F) Largeur d'armoire recommandée	30	762
(G) Hauteur intérieure minimale de la cavité		
- Machine à café intégrée	17 3/4	450
- Four compact à vapeur combiné	17 5/16	440
(H) Largeur intérieure minimale de la cavité		
- Machine à café intégrée	22 1/16	560
- Four compact à vapeur combiné	28 1/2	724
(I) Profondeur intérieure minimale de la cavité*		
- Machine à café intégrée	22 13/16	545
- Four compact à vapeur combiné	21 5/8	550
(J) Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
Hauteur de ventilation arrière (machine à café intégrée)**	2	50
Largeur de ventilation arrière (machine à café intégrée)**	22 1/16	560

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

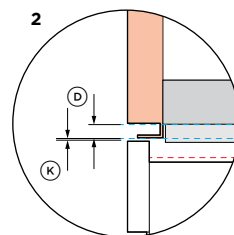
**Une superficie minimum de ventilation de 43,4 po² (280 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.

Dégagements des armoires	po	mm
(K) Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent		
- Machine à café intégrée	3/32	2,5
- Four compact à vapeur combiné	1/16	2



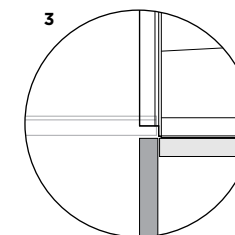
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PLAN



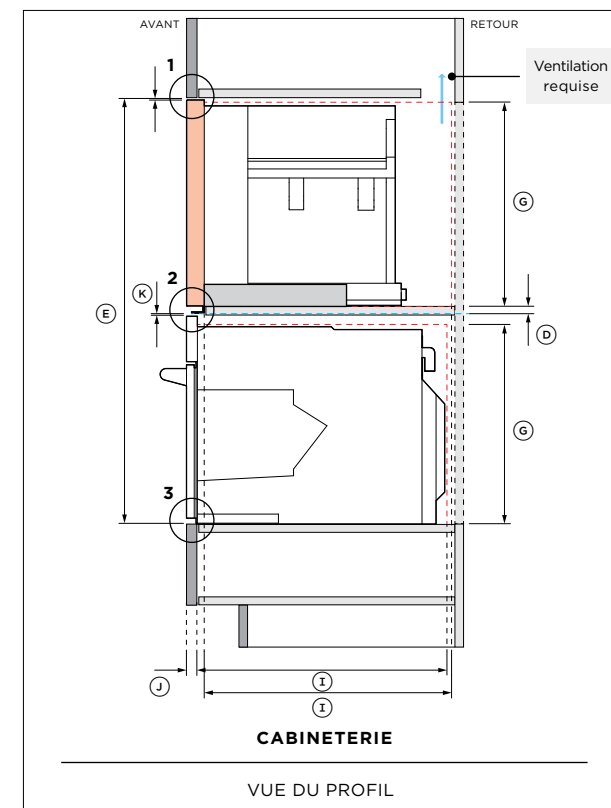
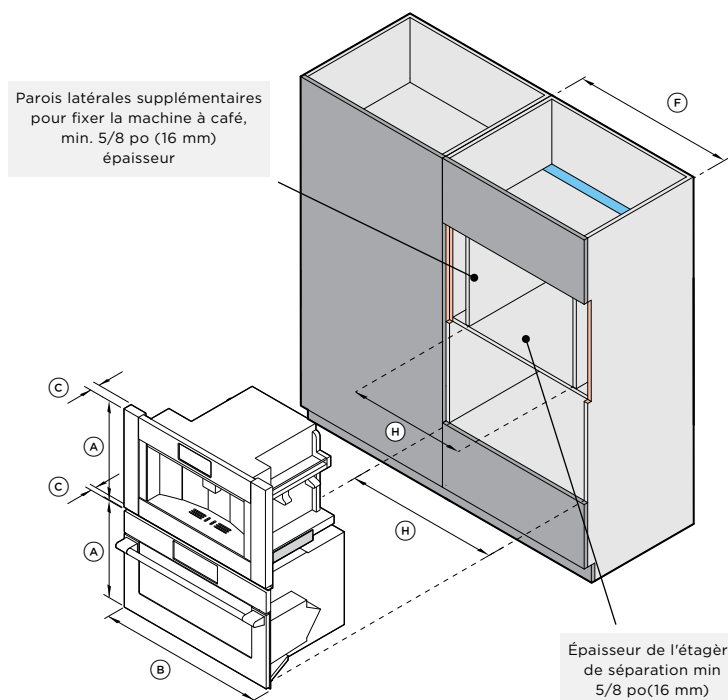
RÉDUCTION DE LA TAILLE DE LA GARNITURE INFÉRIÈRE

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

Le four compact à vapeur combiné ne nécessite aucun dégagement, car la porte pivote à l'intérieur de la hauteur du produit.



CABINETERIE

VUE DU PROFIL

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

No. de modèle :		
OS30NPUX3	Four compact combi-vapeur professionnel de 30 po, série 9	

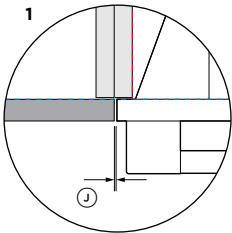
Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	18	458
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24

Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	18 1/8	460
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
G Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

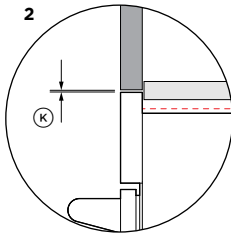
Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2

Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.



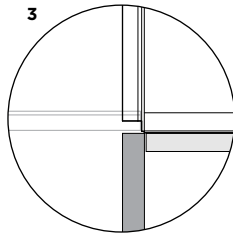
ARMOIRE ADJACENTE

VUE DU PLAN



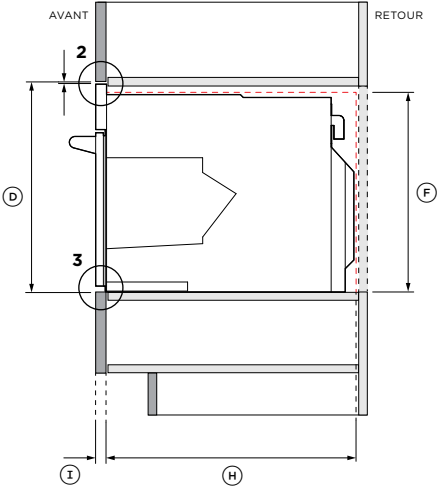
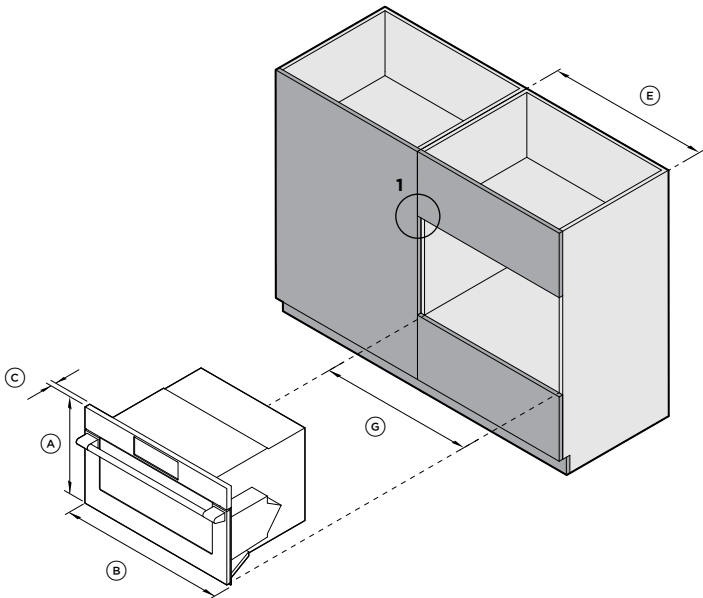
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

Ne nécessite aucun dégagement, car la porte pivote à l'intérieur de la hauteur du produit.

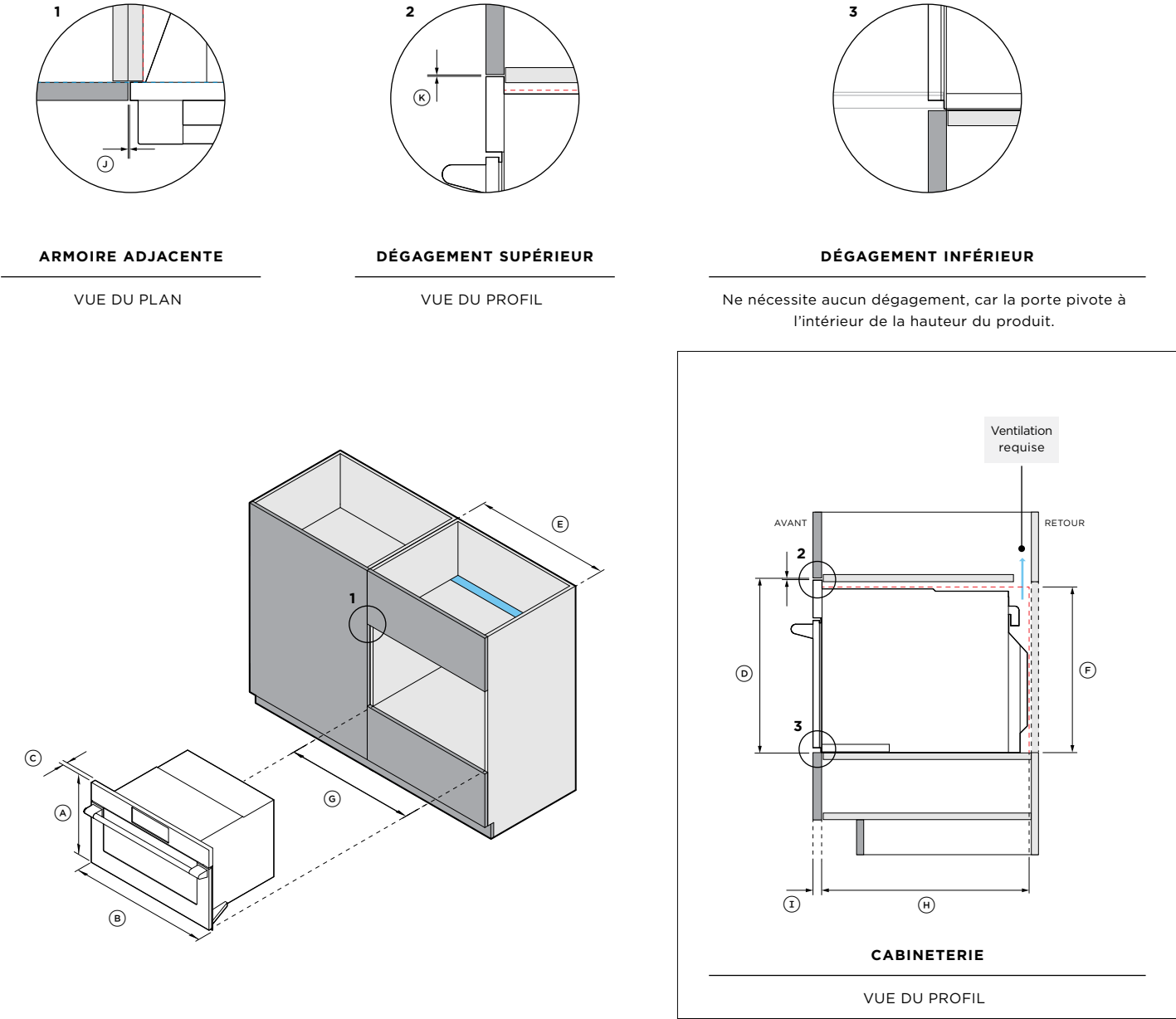


CABINETERIE

VUE DU PROFIL

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

No. de modèle :		
OM30NPUX3 Four à convection rapide compact professionnel de 30 po, série 9		
Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	18	458
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du tableau de commande (à l'exception de la poignée)	15/16	24
Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire/hauteur d'empilage	18 1/8	460
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	17 5/16	440
G Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité*	21 5/8	550
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
Hauteur de la ventilation arrière**	2	50
Largeur de l'évent de ventilation arrière**	22 1/16	560
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
**Une superficie minimum de ventilation de 43,4 po² (280 cm²), équivalente à 2 po x 22 1/16 po (50 mm x 560 mm), est requise. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section « Ventilation » de ce Guide de planification.		
Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau de commande du produit jusqu'au panneau avant de l'armoire ou de l'appareil supérieur	1/16	2
Remarque : Si vous installez une table de cuisson au-dessus du four, veillez à ce qu'un dégagement suffisant soit prévu pour la table de cuisson, conformément aux instructions du fabricant de la table de cuisson.		



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

No. de modèle :
WB30SPEX3 Tiroir-réchaud professionnel, 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	10 16/11	271
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du panneau avant	15/16	24

Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.

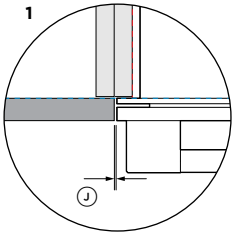
Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire - installation unique	10 3/4	273
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
G Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16

*Mesuré depuis l'avant du châssis.

Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau avant des produits jusqu'au panneau avant des armoires supérieures ou de l'appareil ménager*	5/32	4

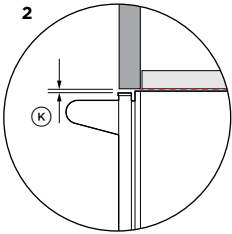
*Réduisez l'espacement entre le panneau avant du produit et le panneau avant supérieur des armoires en abaissant le panneau avant des armoires.

Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.



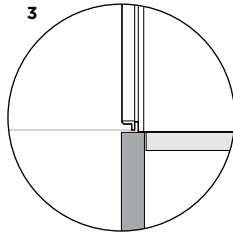
ARMOIRE ADJACENTE

VUE DU PLAN



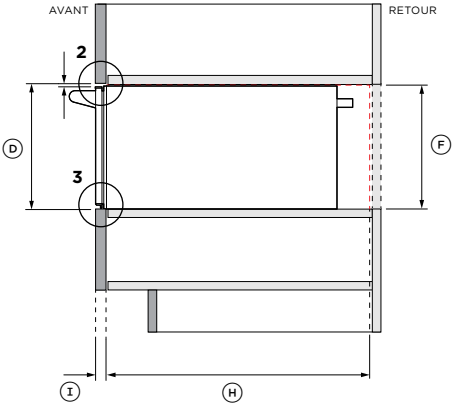
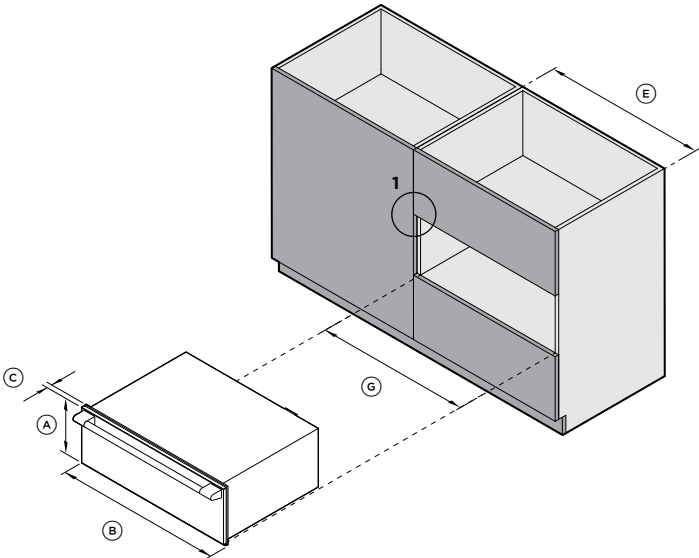
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

Ne nécessite aucun dégagement

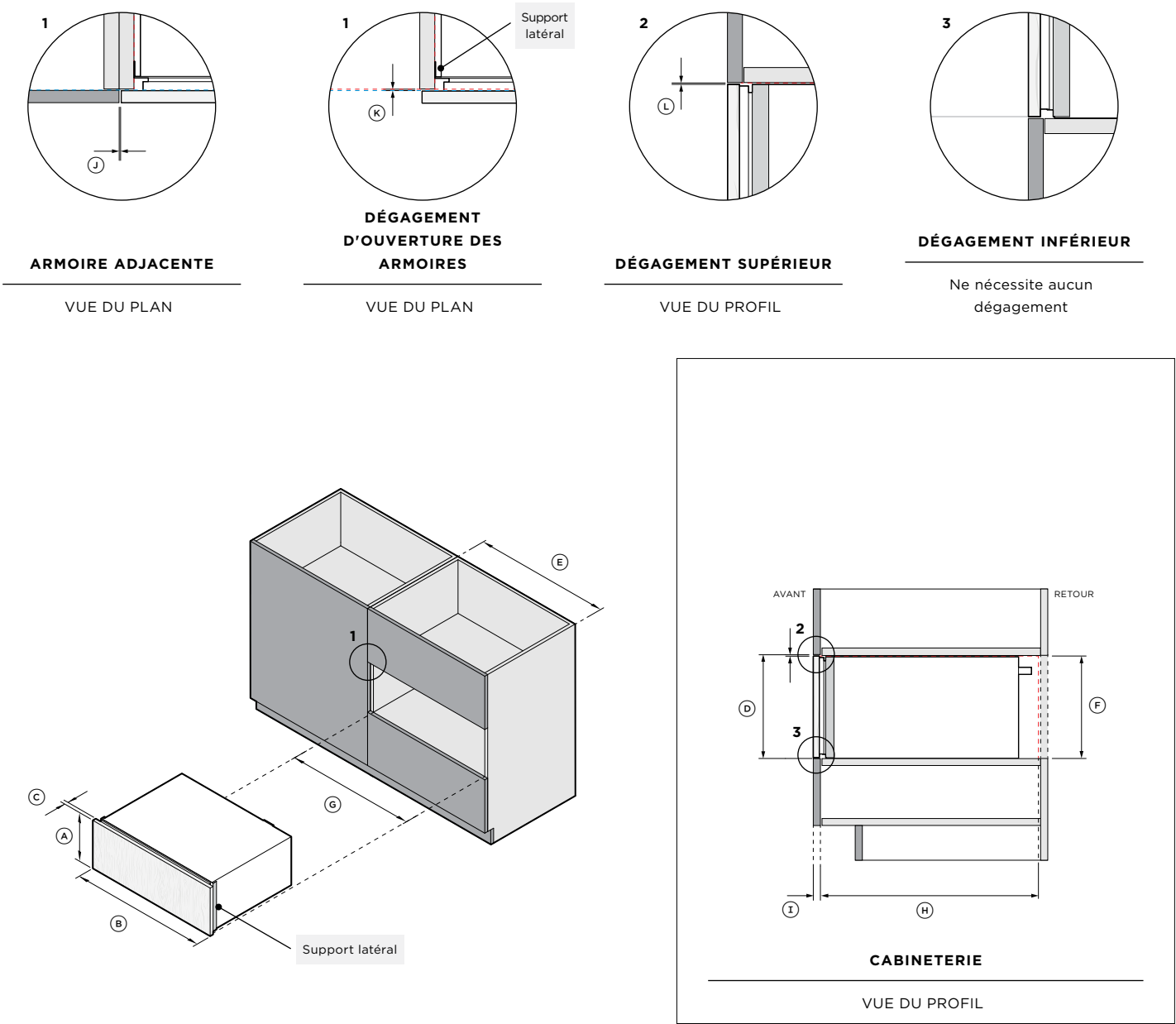


CABINETERIE

VUE DU PROFIL

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

No. de modèle :		
WB30SDEI3 Tiroir-réchaud intégré, 30 po, série 9		
Dimensions du produit		
	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	10 16/11	271
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Épaisseur du panneau avant personnalisé	min. 5/8	min. 16
Remarque : Poids maximum du panneau avant personnalisé : 11 lb (5 kg).		
Dimensions des armoires		
	po	mm
(D) Hauteur recommandée de l'armoire - installation unique	10 3/4	273
(E) Largeur d'armoire recommandée	30	762
(F) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(G) Largeur intérieure minimale de la cavité	28 1/2	724
(H) Profondeur intérieure minimale de la cavité*	22 13/16	580
(I) Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
*Mesuré depuis l'avant du châssis.		
Dégagements des armoires		
	po	mm
(J) Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
(K) Dégagement prévu derrière le panneau avant personnalisé pour le mécanisme d'ouverture par pression.	1/16	2
(L) Dégagement minimal au-dessus du panneau avant personnalisé du produit par rapport au panneau avant ou à l'appareil supérieur de l'armoire	1/16	2
*Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau avant personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture par pression (entretoise incluse).		
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

No. de modèle :
VB30SPEX3 Tiroir de mise sous vide professionnel de 30 po, série 9

Dimensions du produit	po	mm
A Hauteur totale du produit	10 16/11	271
B Largeur totale du produit	29 7/8	758
C Épaisseur du panneau avant	15/16	24

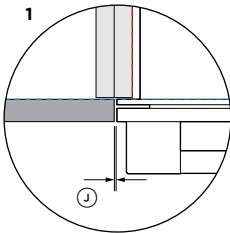
Dimensions des armoires	po	mm
D Hauteur recommandée de l'armoire - installation unique	10 3/4	273
E Largeur d'armoire recommandée	30	762
F Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
G Largeur intérieure minimale de la cavité*	28 1/2	724
H Profondeur intérieure minimale de la cavité**	22 13/16	580
I Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16

*Y compris les supports anti-basculement.
**Mesuré depuis l'avant du châssis.*

Dégagements des armoires	po	mm
J Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
K Dégagement minimal au-dessus du panneau avant des produits jusqu'au panneau avant des armoires supérieures ou de l'appareil ménager*	5/32	4

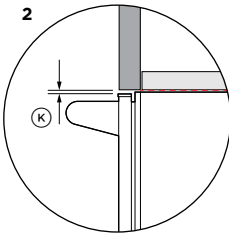
*Réduisez l'espacement entre le panneau avant du produit et le panneau avant supérieur des armoires en abaissant le panneau avant des armoires.

Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.



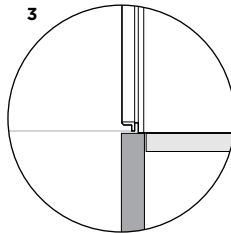
ARMOIRE ADJACENTE

VUE DU PLAN



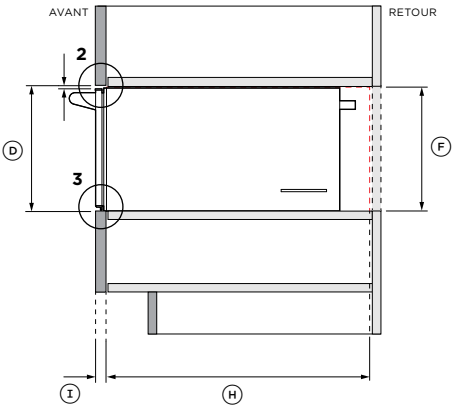
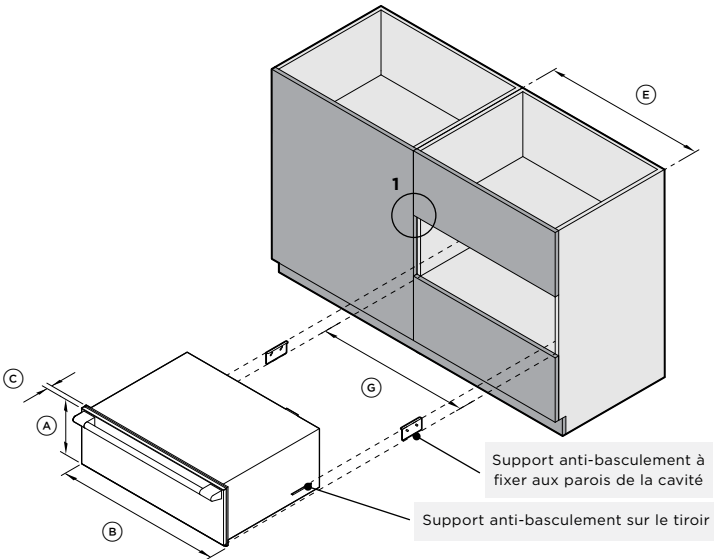
DÉGAGEMENT SUPÉRIEUR

VUE DU PROFIL



DÉGAGEMENT INFÉRIEUR

Ne nécessite aucun dégagement

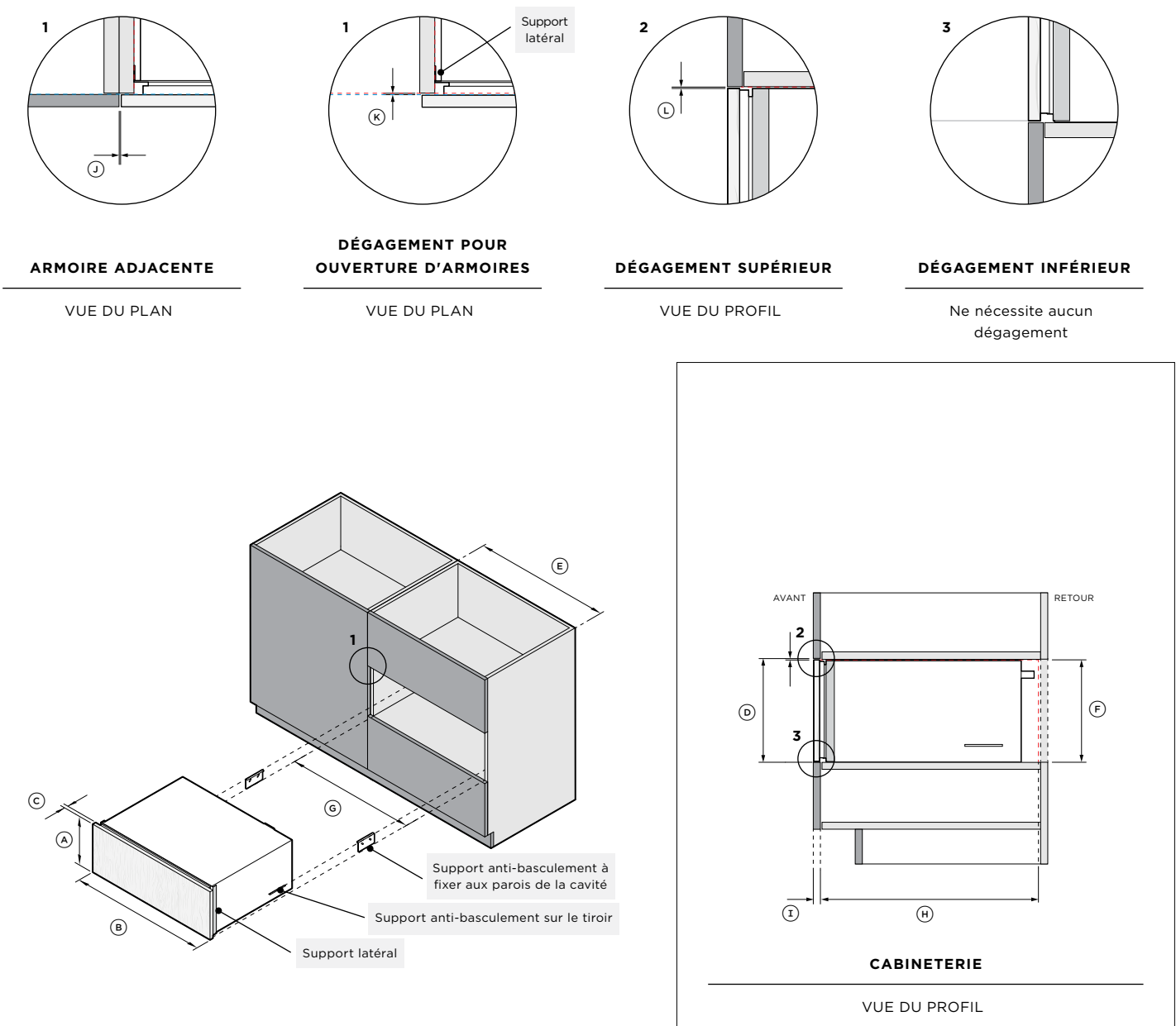


CABINETERIE

VUE DU PROFIL

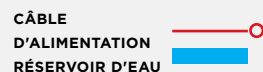
Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation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

No. de modèle :		
VB30SDEI3 Tiroir à joints sous vide intégré, 30 po, série 9		
Dimensions du produit		
	po	mm
(A) Hauteur totale du produit	10 16/11	271
(B) Largeur totale du produit	29 7/8	758
(C) Épaisseur du panneau avant personnalisé	min. 5/8	min. 16
Remarque : Poids maximum du panneau avant personnalisé : 11 lb (5 kg).		
Dimensions des armoires		
	po	mm
(D) Hauteur recommandée de l'armoire - installation unique	10 3/4	273
(E) Largeur d'armoire recommandée	30	762
(F) Hauteur intérieure minimale de la cavité	10 3/4	273
(G) Largeur intérieure minimale de la cavité*	28 1/2	724
(H) Profondeur intérieure minimale de la cavité**	22 13/16	580
(I) Épaisseur du panneau avant des armoires	min. 5/8	min. 16
*Y compris les supports anti-basculement. **Mesuré depuis l'avant du châssis.*		
Dégagements des armoires		
	po	mm
(J) Dégagement minimal entre le panneau ou l'appareil avant adjacent	1/16	2
(K) Dégagement prévu derrière le panneau avant personnalisé pour le mécanisme d'ouverture par pression.	1/16	2
(L) Dégagement minimal au-dessus du panneau avant personnalisé du produit par rapport au panneau avant ou à l'appareil supérieur de l'armoire	1/16	2
*Un dégagement de 1/16 po (2 mm) entre l'armoire et le panneau avant personnalisé est requis pour le mécanisme d'ouverture par pression (entretoise incluse).		
Remarque : Les tiroirs peuvent supporter entièrement les fours Fisher & Paykel de 30 pouces, sans ajouter d'étagère entre les deux.		



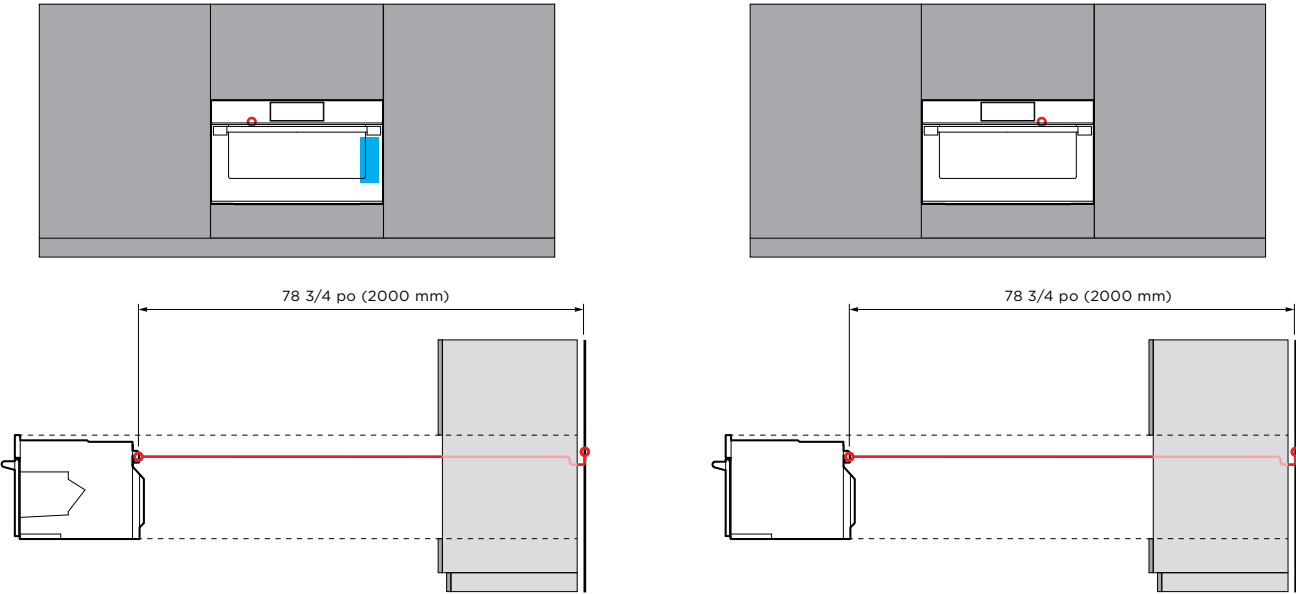
Les modèles présentés dans le présent Guide de planification peuvent ne pas être disponibles sur tous les marchés et sont susceptibles de changer à tout moment. Les spécifications du produit peuvent différer de celles indiquées. Ce guide de planification ne doit pas être utilisé comme guide d'installation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

SERVICES



Les connexions peuvent être situées dans une armoire adjacente d'un côté ou de l'autre de l'appareil. Veillez à ce que l'alimentation électrique reste accessible après l'installation afin de permettre l'accès à tout entretien futur du produit.

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



CÂBLE
D'ALIMENTATION
RÉSERVOIR D'EAU

CORDON D'ALIMENTATION

Longueur maximale du cordon d'alimentation*

Lieu

Connexion**

*Mesuré à partir de la prise de courant, fourni avec le produit. **Pour plus d'informations, reportez-vous au Guide d'installation.

ÉLECTRIQUE

Alimentation

Service

Remarque : L'installation de plusieurs produits nécessite la conception de prises de courant conformément aux réglementations locales.

CAPACITÉ

Capacité totale du four

Capacité totale du réservoir d'eau

CONNEXION

Les connexions peuvent être situées dans une armoire adjacente d'un côté ou de l'autre de l'appareil. Veillez à ce que l'alimentation électrique reste accessible après l'installation afin de permettre l'accès à tout entretien futur du produit.

FOUR COMPACT COMBI-VAPEUR
OS30NPUX3

78 3/4 po (2000 mm)

En haut à gauche

Câblé

208 ou 240 V, 60 Hz

20 A

1,9 pi3 (55 L)

47,3 oz liq. (1,4 L)

FOUR À CONVECTION RAPIDE COMPACT
OM30NPUX3

78 3/4 po (2000 mm)

En haut à droite

Câblé

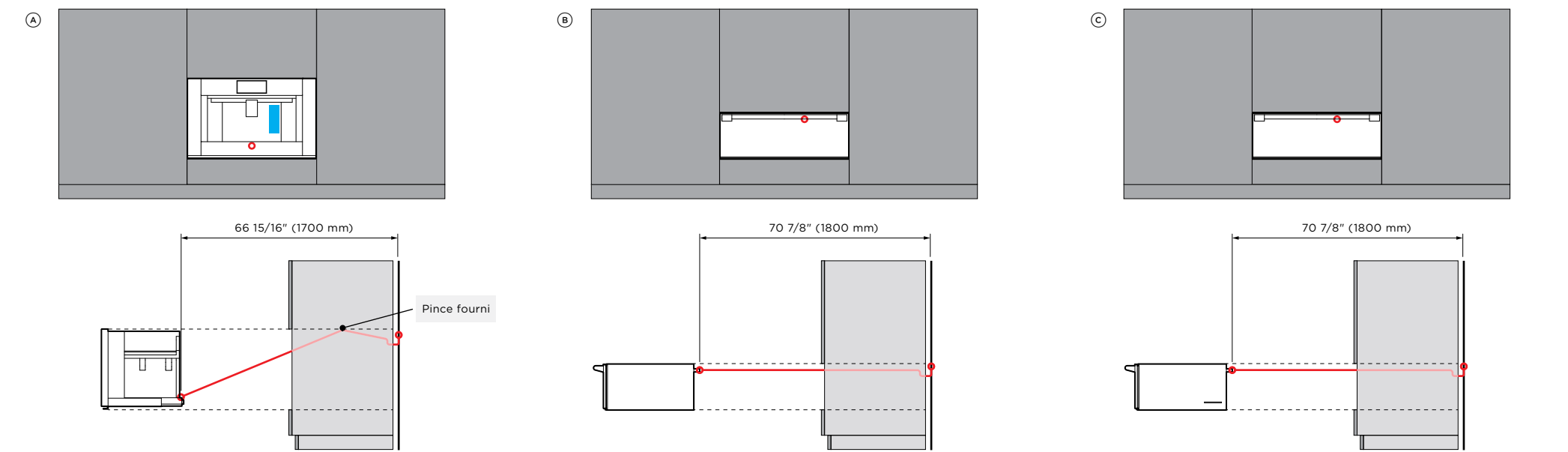
208 ou 240 V, 60 Hz

20 A

1,7 pi (49 L)

-

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



CÂBLE D'ALIMENTATION

RÉSERVOIR D'EAU

CONNEXION

Les connexions peuvent être situées dans une armoire adjacente d'un côté ou de l'autre de l'appareil. Veillez à ce que l'alimentation électrique reste accessible après l'installation afin de permettre l'accès à tout entretien futur du produit.

	A MACHINE À CAFÉ INTÉGRÉE EB30PSX1	B TIROIR-RÉCHAUD ET TIROIR-RÉCHAUD INTÉGRÉ WB30SPEX3, WB30SDEI3	C TIROIR DE SCÉLAGE SOUS VIDE ET TIROIR DE SCÉLAGE SOUS VIDE INTÉGRÉ VB30SPEX3, VB30SDEI3
CORDON D'ALIMENTATION			
Longueur maximale du cordon d'alimentation*	66 15/16 po (1700 mm)**	70 7/8" (1800 mm)	70 7/8" (1800 mm)
Lieu	Centré en bas	En haut à droite	En haut à droite
Connexion**	Prise avec câble flexible	Prise avec câble flexible	Prise avec câble flexible
*Mesuré à partir de la prise de courant, fourni avec le produit. **Pour plus d'informations, reportez-vous au Guide d'installation. ***Le câble d'alimentation doit être suffisamment long pour permettre la sortie de l'appareil de l'armoire lors du remplissage du récipient à grains de café. Fixez le câble d'alimentation à l'aide du clip.			
ÉLECTRIQUE			
Alimentation	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz	120 V, 60 Hz
Service	15 A	15 A	15 A
Remarque : L'installation de plusieurs produits nécessite la conception de prises de courant conformément aux réglementations locales.			
CAPACITÉ			
Capacité totale du réservoir d'eau	81 fl oz (2,4 L)	-	-

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

