

Four

Réf. : SOPB294LX



Les Plus produits

Pizza Recommandé pour : pizza pâtes prêtes à l'emploi, pizza pâtes (maison), pizza surgelée

Porte Froide Sécurité anti brûlure grâce à la porte froide équipée de 4 verres. Même en fonction pyrolyse la température de la porte ne dépasse pas 60°. Une tranquillité d'esprit appréciable pour les parents.

Système d'auto-nettoyage pyrolyse Utilisant la technologie de nettoyage pyrolyse révolutionnaire, tous les résidus sont automatiquement transformés en cendres sur simple pression d'un bouton.

CARACTERISTIQUES

Autres couleurs disponibles	
Classe d'efficacité énergétique	A+
Couleur	Inox
Energie consommée chaleur classique (kWh)	0.70
Energie consommée convection forcée (kWh)	1.10
Type d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction +
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple

GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOPB294LX
Code EAN	3660767982932
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20

BANDEAU

Couleur du bandeau	Noir / Inox
Début et fin de cuisson	Oui
Matériau du bandeau	Inox + verre
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	2
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson; Réglage (toutes fonctions); Temps; Température

PORTE

Couleur de la porte	Noir
Équipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Inox + verre
Nombre de vitres de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Nom de la cavité	
Parois catalytiques amovibles	00
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	
Volume de la cavité (L)	73

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampes	1
Position de la lampe	Haut; Gauche
Type de lampe	Halogène

Four

Réf. : SOPB294LX

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	
Nombre de grilles	1
Nombre de plats	1
Système sortants	
Type de tourne broche	Non
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm

CONSOMMATIONS

Consommation d'énergie en mode convection forcée pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie en mode conventionnel pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C (kWh)	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage (kWh)	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn (kWh)	2.6
Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage (min)	7

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Auto stop système
Certificats de conformité	CB report,CE

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Traditionnel
Séquence de cuisson 3	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 4	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 5	Eco
Séquence de cuisson 6	Grill pulsé
Séquence de cuisson 7	Pizza
Séquence de cuisson 8	Gril fort
Séquence de cuisson 9	Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 10	Pyrolyse 2H
Séquence de cuisson 11	
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Élément circulaire (W)	2000
Élément de voute (W)	00
Gril simple (W)	2100
Grilloir gaz (W)	00
Sole (W)	1200
Sole gaz (W)	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres types de gaz possible	
Équipement gaz d'origine	
Puissance maxi gaz (kW)	
Raccordement au gaz	

BRANCHEMENTS

Fréquence (Hz)	50/60
Fusible (A)	16
Longueur du cordon électrique (cm)	115
Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Voltage (V)	220-240
Type de prise	Sans prise

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	596X592X544
Poids brut (kg)	38.1
Poids net (kg)	36.8