



HotAir : une meilleure répartition de la chaleur pour un résultat de cuisson homogène

Des pâtisseries croustillantes, des tartes parfaites, une viande bien dorée : le système HotAir assure une circulation uniforme de la chaleur dans le four. Des résultats constants, quel que soit l'endroit où vous placez vos aliments.

Bénéfices et Caractéristiques

Tirez le meilleur parti de chaque enfournée avec la cuisson sur plusieurs niveaux

La présence d'une résistance annulaire supplémentaire vous garantit une cuisson parfaite, même avec plusieurs préparations sur différents niveaux.



Nettoyage pyrolyse – un auto-nettoyage sans effort

Avec le four auto-nettoyant pyrolyse, vous pouvez atteindre des niveaux professionnels de propreté en une seule touche. Il transforme les résidus en cendres qui peuvent être essuyées avec un chiffon humide.



L'écran tactile LED devient votre ami lorsque vous cuisinez

Contrôlez les réglages de votre four et l'avancement de votre préparation grâce à l'écran tactile LED. L'affichage bicolore vous permet de voir et de régler plus facilement le temps, la température et la progression de votre cuisson sans aucune approximation.



Une table vitrocéramique, pour une cuisson rapide

La plaque vitrocéramique permet de cuisiner des plats de manière efficace et grâce à ses foyers qui chauffent instantanément.



Sa capacité XXL vous permet de tirer un meilleur parti de votre four

Sa capacité XXL dans la cavité de votre cuisinière vous permet de maximiser la cuisson. Une plus grande efficacité signifie que vous pouvez optimiser vos plats et vous appuyer sur vos recettes pour nourrir davantage de personnes lorsque vous en avez besoin.

- Cuisinière Vitrocéramique 60x60 SurroundCook®
- Plaque de cuisson : Vitrocéramique
- Bar Standard;Front
- Foyer avant gauche : Hi-Light, 2300W/210mm
- Foyer arrière gauche : Hi-Light, 1200W/145mm
- Foyer avant droit : Hi-Light, 1200W/145mm
- Foyer arrière droit : Hi-light, 1800W/180mm
- Four Chaleur tournante pulsée
- Nettoyage four : Pyrolyse
- Préconisation de température
- Grilloir Électrique 2300 W
- Porte froide (4 verres), verres et porte démontables
- Eclairage intérieur 25 W
- Hauteur réglable
- Rangement : French drawer;No handle;No runners;Plastic

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.4	Consommation foyer avant gauche	182.3
Type d'installation	Pose-libre	Consommation énergétique foyer arrière gauche	181.8
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Consommation énergétique (électrique) de la plaque de cuisson Wh/kg (CE plaque de cuisson)*	182
Conso classe énergétique CN (kWh) / MF (kWh)	0.98/0.7	Couleur	Blanc
Nombre de cavités	1	Puissance électrique totale four (W)	10000
Source de chaleur du four	Électricité	Puissance maximale électrique totale zones de cuisson	6500
Volume utile cavité (L)	XXL 73	Nombre de grille(s):	1 grille
Dimensions cavité (HxLxP) en mm	365 x 480 x 415	Type de plats	1 plat multi-usages profond noir
Nombre de zones de cuisson	4	Hauteur (mm)	850 à la table
Technologie de chauffe de la plaque	Vitrocéramique	Fréquence (Hz)	50
Diamètre des zones de cuisson plaque électrique	Ø en cm:*	Dimensions HxLxP (mm)	850x596x600
Diamètre foyer avant droit	14.5	Cordon fourni (en m):	1.5
Diamètre foyer arrière droit	18	Livré avec prise	Non
Diamètre foyer avant gauche	21	Poids brut/net (kg)	54 / 52
Diamètre foyer arrière gauche	14.5	Dimensions emballées HxLxP (mm)	963x635x680
Consommation énergétique par zone de cuisson (CE cuisson électrique) - plaque électrique	en Wh/kg:*	Tournebroche	Non fourni
Consommation énergétique foyer avant droit	181.8	Sonde de cuisson	non
Consommation énergétique foyer arrière droit	182.1	Rails télescopiques	Non
		Nettoyage du four	Pyrolyse
		Eclairage intérieur	1, paroi arrière

PSGBCO220DE00002

