

Four

Réf. : SOP2412B

Les Plus produits

Multifonction plus La performance culinaire à l'état pur grâce à la chaleur tournante (résistance circulaire + air pulsé) associée ou non à la convection naturelle (chaleur combinée).

Cuisson vapeur volailles/poissons/viandes blanches La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments à plus basse température et donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé, tout en rendant vos préparations toujours plus croustillantes.

Guide culinaire 12 recettes Une sélection de 12 plats en cuisson automatique : sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson.

GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP2412B
Disponibilité des pièces (ans)	20

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	
Classe énergétique (cavité 1)	A
Couleur	Noir
Code EAN	3660767983694
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	0
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Noir
Début et fin de cuisson	
Matériau du bandeau	Plein verre
Nom du programmeur	LCD Blanc
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	Plein verre
Nombre de vitre(s) de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité H x L x P, en mm	
Nom de la cavité	
Parois catalytiques amovibles	Non
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	00
Volume de la cavité en l	68

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampe(s)	1
Position de la lampe	Avant;Gauche
Type de lampe	Halogène

CASSEROLIERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	1
Nombre de plats	2
Système sortant et gradins	
Type de tourne broche	00
Type de grille	1 Grille plate sécurité SG
Type de plaques et plats	1 Plaque à pâtisserie;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 en kWh	
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	0
Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	
Temps de préchauffage en min	0

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Verrouillage de l'accès au bandeau;Auto stop système
Certificats de conformité	CE

Four

Réf. : SOP2412B

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Traditionnel
Séquence de cuisson 2	Sole ventilée
Séquence de cuisson 3	Eco
Séquence de cuisson 4	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 5	Gril ventilé
Séquence de cuisson 6	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 7	Pain
Séquence de cuisson 8	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Cuisson vapeur
Séquence de cuisson 10	
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ELÉMENTS CHAUFFANTS

Elément circulaire en W	
Elément de voute en W	00
Grill simple en W	2100
Grilloir gaz en W	00
Sole en W	1200
Sole gaz en W	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres gaz disponibles	
Équipement gaz d'origine	
Puissance maxi gaz en kW	
Raccordement au gaz	

BRANCHEMENTS

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

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP en mm	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP en mm	596X592X544
Poids brut en kg	0
Poids net en kg	0