

Four

Réf. : BOP2113B



Les plus produits

Multifonction et préconisation de température de cuisson Ce four permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. Il préconise la température adaptée pour chaque fonction proposée.

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.

Pain Préconisée pour la cuisson du pain, cette fonction permet d'obtenir une croûte croustillante et dorée. (T° préconisée 205°)

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Type d'installation | Encastrable |
| Type d'énergie | Electricité |
| Mode de cuisson | Multifonction |
| Type de nettoyage | Pyrolyse |
| Couleur | Noir |
| Nom du programmeur | Ecran LED rouge |
| Nombre de manettes | 2 |
| Type de contre porte | Plein verre déclinable |
| Ouverture de la porte | Abattante |
| Volume du réservoir d'eau (L) | |

CONNECTIVITÉ

| | |
|----------------------|-----|
| Connectivité | Non |
| Type de connectivité | |
| Fonctionnalités | |

PERFORMANCES

| | |
|--|-------------|
| Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh) | 81,9 |
| Classe d'efficacité énergétique | A+ |
| Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh) | 0.68 |
| Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh) | 0.80 |
| Puissance du gril | 2100 |
| Consommation en veille (W) | 0.8 |
| Consommation en veille connecté (W) | |
| Volume de la cavité (L) | 67 |
| Dimensions de la cavité HxLxP (mm) | 380X432X410 |
| Matériaux de la cavité | Emailé |
| Eclairage à l'ouverture de porte | Oui |

GÉNÉRAL

| | |
|-----------------------|---------------|
| Marque | BRANDT |
| Référence commerciale | BOP2113B |
| Code EAN | 3660767987340 |
| Code douanier | 85166080 |

Four

Réf. : BOP2113B

FONCTIONS DE CUISSON

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nombre de fonctions de cuisson | 11 |
| Séquence de cuisson 1 | Traditionnel ventilé |
| Séquence de cuisson 2 | Traditionnel |
| Séquence de cuisson 3 | Sole ventilée |
| Séquence de cuisson 4 | Eco |
| Séquence de cuisson 5 | Gril / 4 niveaux |
| Séquence de cuisson 6 | Gril ventilé |
| Séquence de cuisson 7 | Pain |
| Séquence de cuisson 8 | Cuisson Vapeur « Poissons » |
| Séquence de cuisson 9 | Cuisson Vapeur « Volailles » |
| Séquence de cuisson 10 | Cuisson Vapeur « Viandes blanches » |
| Séquence de cuisson 11 | Pyrolyse |
| Séquence de cuisson 12 | Arrêt |
| Séquence de cuisson 13 | |
| Séquence de cuisson 14 | |
| Séquence de cuisson 15 | |
| Séquence de cuisson 16 | |
| Séquence de cuisson 17 | |
| Séquence de cuisson 18 | |
| Séquence de cuisson 19 | |
| Séquence de cuisson 20 | |
| Séquence de cuisson 21 | |
| Séquence de cuisson 22 | |
| Séquence de cuisson 23 | |
| Séquence de cuisson 24 | |
| Séquence de cuisson 25 | |
| Séquence de cuisson 26 | |

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Type de gradins | Emboutis |
| Nombre de systèmes sortants | |
| Systèmes sortants | |
| Nombre de grilles | 1 |
| Type de grilles | 1 grille plate sécurité |
| Nombre de plaques et plats | 1 |
| Type de plaques et plats | 1 plat 45 mm |
| Tournebroche | Non |

SÉCURITÉS

| | |
|------------------|--|
| Type de sécurité | Auto stop système; Verrouillage accès au bandeau |
| Type de porte | Porte froide |

INSTALLATION

| | |
|--|-------------|
| Puissance maxi électrique (kW) | 3.385 |
| Fusible (A) | 16 |
| Tension (V) | 220-240 |
| Fréquence (Hz) | 50/60 |
| Dimensions du produit nu HxLxP (mm) | 592X592X608 |
| Dimensions du produit emballé HxLxP (mm) | 670X640X660 |
| Dimensions d'encastrement HxLxP (mm) | 585X560X550 |
| Longueur du cordon électrique (cm) | 115 |
| Type de prise | Sans prise |
| Poids net (kg) | 33.2 |
| Poids brut (kg) | 34.5 |

FABRICATION

| | |
|--|--------|
| Pays d'origine | France |
| Disponibilité des pièces détachées (ans) | 20 |
| Indice de réparabilité | |