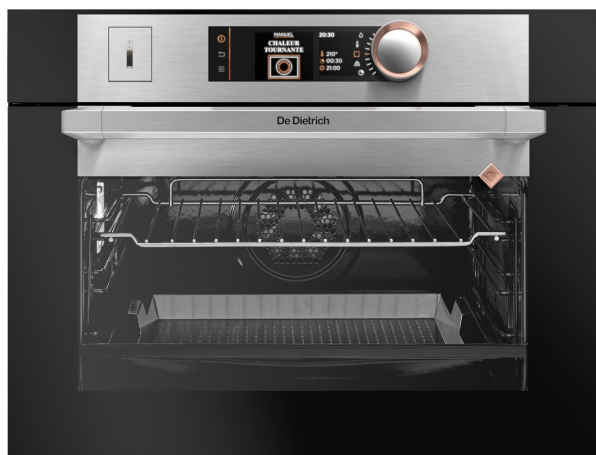


De Dietrich

Four

Réf. : DKR7580X



Les plus produits

Fonction combiné vapeur Associé à la cuisson vapeur (assistée) la cuisson des viandes, poissons est parfaite et vos préparations sont croustillantes à l'extérieur et moelleuses à l'intérieur. Idéal aussi pour la cuisson des pains, brioches, cakes etc ...

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).

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.

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Inox
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	1
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante
Volume du réservoir d'eau (L)	1L

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	94,4
Classe d'efficacité énergétique	A
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.68
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.01
Puissance du gril	1750
Consommation en veille (W)	0.99
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	40
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	226X426X415
Matériaux de la cavité	Emailé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DKR7580X
Code EAN	3660767963450
Code douanier	85166080

De Dietrich

Four

Réf. : DKR7580X

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	14
Séquence de cuisson 1	Pyrolyse 2H
Séquence de cuisson 2	Pyrolyse 1H30
Séquence de cuisson 3	Traditionnel
Séquence de cuisson 4	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 5	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 6	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 7	Sole ventilée
Séquence de cuisson 8	Eco
Séquence de cuisson 9	Gril variable
Séquence de cuisson 10	Gril ventilé
Séquence de cuisson 11	Décongélation
Séquence de cuisson 12	Maintien au chaud pulsé
Séquence de cuisson 13	Vapeur
Séquence de cuisson 14	Traditionnel + Vapeur
Séquence de cuisson 15	Gril + Vapeur
Séquence de cuisson 16	Chaleur tournante + Vapeur
Séquence de cuisson 17	Guide culinaire
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	Fils émaillés PSP
Nombre de systèmes sortants	0
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	1
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	2
Type de plaques et plats	1 plat vapeur inox;1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS

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

INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	3.135
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	456X592X609
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	550X670X700
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	450X560X550
Longueur du cordon électrique (cm)	155
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	36
Poids brut (kg)	39.0

FABRICATION

Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	15
Indice de réparabilité	