

De Dietrich

Four

Réf. : DOS7585X



Les plus produits

Chaleur combinée Ce mode de cuisson associant chaleur tournante/pulsée et convection naturelle est idéal pour les cuissons « humides » comme les pizzas, quiches et tartes. Garder le croustillant dehors et le moelleux dedans !

Fonction combisteamer 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 ...

La fonction séchage La fonction permet de déshydrater à une température maîtrisée fruits, herbes aromatiques ou légumes. Empêchant la prolifération des bactéries et en préservant les minéraux et vitamines des aliments. Ce procédé permet de les conserver quelques mois.

GÉNÉRAL

Marque	DE DIETRICH
Référence commerciale	DOS7585X
Code EAN	3660767961425
Code douanier	85166080

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 Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0,70
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.10
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.99
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emailé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

De Dietrich

Four

Réf. : DOS7585X

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	15
Séquence de cuisson 1	PyroMax
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Chaleur Combinée
Séquence de cuisson 4	Traditionnel
Séquence de cuisson 5	Eco
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Sole ventilée
Séquence de cuisson 8	Gril variable
Séquence de cuisson 9	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 10	Décongélation
Séquence de cuisson 11	Pain
Séquence de cuisson 12	Déshydratation
Séquence de cuisson 13	Traditionnel Pulsé + Vapeur
Séquence de cuisson 14	Gril + Vapeur
Séquence de cuisson 15	Chaleur tournante + Vapeur
Séquence de cuisson 16	Guide culinaire
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 chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	1
Systèmes sortants	Système sortant télescopique total
Nombre de grilles	4
Type de grilles	2 grilles plates sécurité;2 demi-grilles
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS

Type de sécurité	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
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	592X592X609
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)	41.8
Poids brut (kg)	43.1

FABRICATION

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