

Four

Réf. : BOP2432X

Les Plus produits

Multifonction et préconisation de T° de cuisson Ce four permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeur. Il préconise la T° adapté 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°)

GÉNÉRAL

Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP2432X
Disponibilité des pièces (ans)	20

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	
Classe énergétique (cavité 1)	A
Couleur	Inox
Code EAN	3660767983700
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	Simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Inox;Noir
Début et fin de cuisson	
Matériau du bandeau	Inox + verre
Nom du programmateur	LCD Blanc
Nombre de manettes	2
Type de fonction hors programmateur	Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions);Temps;Température

PORTE

Couleur de la porte	
Equipement 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	
Type de lampe	Halogène

CASSEROLIERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	1
Nombre de plats	2
Système sortant et gradins	00
Type de tourne broche	00
Type de grille	1 Grille plate sécurité SG
Type de plaques et plats	Plat 45 mm;1 Plaque à pâtisserie

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	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	0
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	
Temps de préchauffage en min	0

SÉCURITÉS

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

Four

Réf. : BOP2432X

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Chaleur brassée
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	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Guide culinaire 12 plats
Séquence de cuisson 10	Cuisson vapeur
Séquence de cuisson 11	Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Élément circulaire en W	
Élément 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)	0
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	592X592X608
Poids brut en kg	0
Poids net en kg	0