

Four

Réf. : SOPB534BB



Les plus produits

Multifonction + chaleur Tournante-Pulsée Grâce à la résistance située autour du ventilateur, la température est diffusée de façon homogène dans la cavité du four. Cuisinez simultanément jusqu'à 3 niveaux des plats sans mélange d'odeurs ni de saveurs, ni besoin d'inversion.

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.

PORTE SOFT CLOSE Ce système permet une fermeture progressive en douceur et sans bruit. La fermeture Softclose contribue à l'assurance de préserver durablement votre four.

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolyse
Couleur	Absolut black
Nom du programmateur	Ecran LED blanc
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclipsable
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)	0.76
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.8
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emballé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOPB534BB
Code EAN	3660767005655
Code douanier	85166080

Four

Réf. : SOPB534BB

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuisson	10
Séquence de cuisson 1	Chaleur tournante
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	Chaleur brassée
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	Fils
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)	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)	33.2
Poids brut (kg)	34.5

FABRICATION

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