

AKZ9S 8270 NB



FOUR PYROLYSE - LIGNE STEAM DUO - VAPEUR 2 NIVEAUX

Ce four multifonction pyrolyse de 73 litres de finition noir est équipé de la chaleur pulsée pour cuire des plats sur 3 niveaux sans mélange de goûts ni d'odeurs. Il dispose également d'un cycle de nettoyage hydrolyse intégré et d'une fonction vapeur 2 niveaux pour des résultats plus croquants, plus moelleux et plus fondants.



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Cavité 73 L
- Fonction pyrolyse : un nettoyage à très haute température pour brûler les résidus d'aliments
- Fonction hydrolyse : un nettoyage vapeur idéal lorsque le four est peu sale
- Couleur : Noir

PROGRAMMATION ET FONCTIONS

- SteamSense : 2 niveaux d'injection de vapeur
- Programmateur 6^{ème} SENS avec 20 recettes automatiques
- Fonctions traditionnelles : chaleur pulsée, convection naturelle, pizza, gril, turbogrill, eco chaleur pulsée, vapeur SteamSense, SmartClean (hydrolyse), fonction AirFry
- Fonction sans préchauffage pour des économies de temps et d'énergie
- Température de cuisson min / maxi : 30 - 250°C
- Écran LCD

ÉQUIPEMENTS ET AUTRES CARACTÉRISTIQUES*

- Réservoir d'eau amovible de 0.25 L
- Rails télescopiques amovibles sur 1 niveau
- Fermeture douce
- Porte froide 4 verres (GIFAM)
- Éclairage intérieur 40 W halogène
- Accessoires : 1 grille, 1 lèchefrite simple, 1 lèchefrite profond
- Consommation énergétique du cycle conventionnel : 0.90 kWh
- Consommation énergétique du cycle chaleur pulsée : 0.69 kWh
- Gril 2450 W
- Surface de cuisson : 1200 cm²

Cordon d'alimentation sans prise : 90 cm

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 595 x 595 x 564 mm

Modèle

12NC

Code EAN

AKZ9S 8270 NB

859991670580

8003437836220



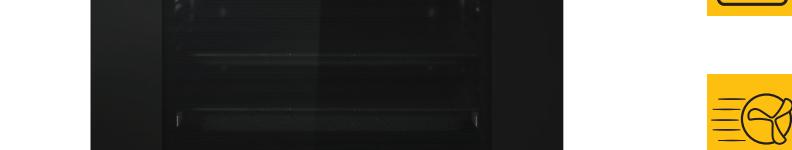
VAPEUR 2 NIVEAUX

La combinaison de la vapeur et de la chaleur pulsée pour des aliments dorés et croquants à l'extérieur, moelleux et juteux à l'intérieur. Cette fonction permet de préserver les nutriments pour des plats toujours plus savoureux !



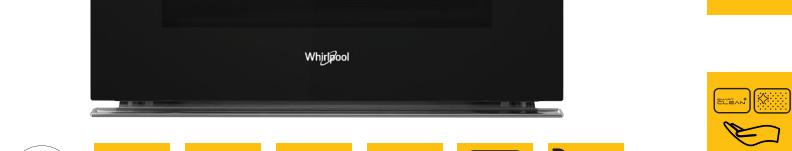
AIR FRY

Cuisinez plus sainement des plats frais ou surgelés croquants tout en utilisant 50% de matière grasse en moins et sans papier cuisson



CHALEUR PULSÉE

La chaleur pulsée permet de cuire simultanément sur 3 niveaux des plats différents, sans mélange de goût ni d'odeurs grâce à une distribution uniforme de la chaleur.



PACK FLEXICLEAN

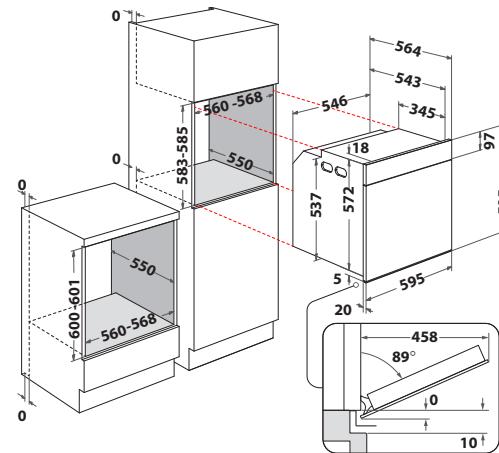
Deux options de nettoyage dans le même four, vous permettant de le nettoyer sans effort quelle que soit l'occasion. L'utilisateur peut choisir entre un cycle SmartClean (hydrolyse) ou pyrolyse.



RAILS TÉLESCOPIQUES

Manipulez vos plats et lèchefrites sans risque de brûlure, ni de basculement. Une solution pratique pour assaisonner ou retourner vos plats en cours de cuisson, et les sortir facilement du four chaud.

- Dimensions avec emballage (HxLxP) : 690 x 630 x 650 mm
- Poids net/avec emballage : 38/40 kg
- Fréquence : 50/60 Hz
- Voltage : 220-240 V
- Intensité : 13 / 16 A
- Durée de disponibilité des pièces détachées : 10 ans
- Rails télescopiques Wpro TOR100 (option)



(*) selon norme EN 50304