

SCHNEIDER

Four pyrolyse SCOP72HIDX



A+

72 l

Air
pulsé

Nettoyage pyrolyse

Grâce au nettoyage pyrolyse, votre four se nettoie tout seul puisque les salissures sont brûlées lors de la montée en température importante. Gagnez ainsi du temps précieux.

Rails télescopiques sur 1 niveau

Les rails télescopiques vous permettent d'enfourner et de sortir vos plats même lourds très facilement et sans risquer de les renverser ou de vous brûler. Cuisinez en toute sérénité.

Caractéristiques

Mode de nettoyage : Pyrolyse

Nombre de vitres (porte) : 4 vitres

Type de cuisson : Multifonction

Chaleur air pulsé / brassé : pulsé

Nombre de fonctions : 13

Fonctions : Eclairage, décongélation, double gril air brassé, double gril, gril, traditionnel air brassé, convection naturelle, chaleur de sole, air pulsé, pizza, éco, étuve, pyrolyse

Plage de température : 30-250 °C

Volume utile de la cavité : 72 l

Niveaux de cuisson : 5

Ecran : LED blanc

Poignée : métal

Manettes : -

Divers : Préconisation de température, rails télescopiques sur 1 niveau

Eclairage intérieur : 25 W

Accessoires inclus : Lèchefrite, grille

Longueur du câble : 100 cm (sans prise)

Puissance résistance sole : 1000 W

Consommation mode traditionnel : 0,90 kWh

Consommation air pulsé : 0,65 kWh

Données techniques

Dimensions du produit (HxLxP) : 59,5 x 59,5 x 56 cm

Dimensions du produit emballé (HxLxP) : 68,8 x 67 x 64,8 cm

Niche d'encastrement (HxLxP) : 60 x 56 x 57 cm

Poids net : 42 kg

Poids brut : 44,5 kg

Quantité container 20' : 81 pcs

Quantité container 40' : 162 pcs

Quantité container 40'HQ : 216 pcs

Code EAN : 3527570086427

DEEE HT : 8,33 €

Puissance et consommation

Classe énergétique : A+

Puissance totale : 3200 W

Puissance gril : 2250 W

Puissance résistance circulaire : 1800 W

Schéma d'installation

