

Serie | 8 Four
**HBG672BS1F Inox
FOUR PYRO PORTE FROIDE
71L A+ INOX**

A+

Pour des pâtisseries et des viandes parfaites.

- **HotAir 4 D** : une distribution homogène de la chaleur pour des résultats parfaits , à tous les niveaux.
- **AutoPilot 10** : succès garanti de tous les plats grâce à 10 programmes automatiques pré-établis.
- **Bandeau de commande avec TFT display** : utilisation facile grâce à un anneau de contrôle avec texte intégral et symboles.
- **Auto-nettoyage par pyrolyse**: nettoyage sans effort grâce à l'aut-nettoyage automatique. Rails télescopiques résistants à la pyrolyse inclus.
- **Classe d'efficacité énergétique A+** : meilleurs résultats de cuisson avec une faible consommation d'énergie.

Données techniques

Couleur de la façade :	Inox
Type de construction :	Encastable
Système de nettoyage intégré :	Pyrolyse
Niche d'encastrement (mm) :	585 x 560 x 550
Dimensions du produit (mm) :	595 x 595 x 548
Matériau du bandeau :	Acier inox
Matériau de la porte :	Verre
Poids net (kg) :	38,0
Volume utile du four :	71
Mode de cuisson :	, , , , Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface
Matériau de la cavité :	Email
Contrôle de température :	Electronique
Nombre de lampe(s) :	1
Certificats de conformité :	CE, VDE
Longueur du cordon électrique (cm) :	120
Code EAN :	4242002808734
:	1
Classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) :	A+
:	0,87
:	0,69
Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) :	81,2
Puissance maximum de raccordement électrique (W) :	3650
Intensité (A) :	16
Tension (V) :	220-240
Fréquence (Hz) :	60; 50
Type de prise :	Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Accessoires intégrés

- 1 x tôle de cuisson émaillée
- 1 x grille
- 1 x lèchefrite


Accessoires en option

- HEZ327000 PIERRE A PAIN, HEZ617000 PLAT A PIZZA,
- HEZ636000 LECHEFRITE EN VERRE, HEZ638170 RAIL TELESCOPIQUE 1NIVEAU SORTIE TOTALE, HEZ638270 RAIL TELESCOPIQUE 2NIVEAUX SORTIE TOTALE, HEZ638370 RAIL TELESCOPIQUE 3NIVEAUX SORTIE TOTALE, HEZ915001 ROTISSOIRE EN VERRE

Serie | 8 Four

HBG672BS1F Inox **FOUR PYRO PORTE FROIDE 71L A+ INOX**

Pour des pâtisseries et des viandes parfaites.

Nettoyage :

- Nettoyage Pyrolyse
- Gradins et tôles à pâtisserie pyrolysables

Design :

- Ecran TFT couleur sensitif 2,5", avec texte clair
- Anneau de contrôle intuitif
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson :

- Volume 71 l
- 8 modes de cuisson :
Hotair 4D, convection naturelle, convection naturelle Eco,
gril grande surface, gril air pulsé, position pizza, Hotair Eco,
décongélation

Confort/Sécurité :

- Porte abattante, Système SoftMove : fermeture, ouverture douce assistée
- Porte froide 4 vitres
- Préconisation de température
Affichage de la température
Contrôle optique de la montée en température
Fonction Sabbath
- Préchauffage Booster
- Eclairage halogène
- Sécurité enfants
- Ventilateur de refroidissement

Données techniques :

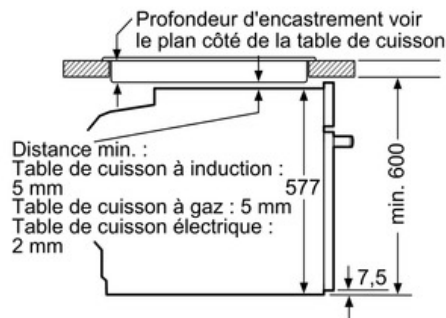
- Classe d'efficacité énergétique : A+
- Câble de raccordement : 120 cm
- Puissance totale de raccordement : 3.65 kW

Serie | 8 Four

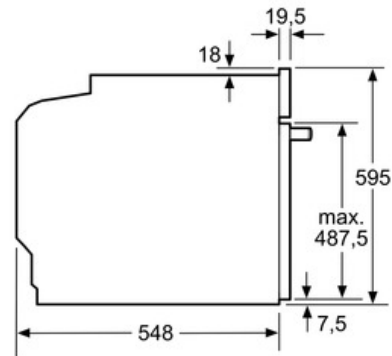
HBG672BS1F Inox

FOUR PYRO PORTE FROIDE 71L A+ INOX

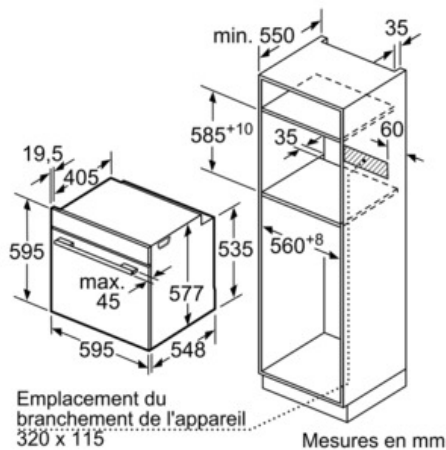
Montage avec une table de cuisson.



Mesures en mm



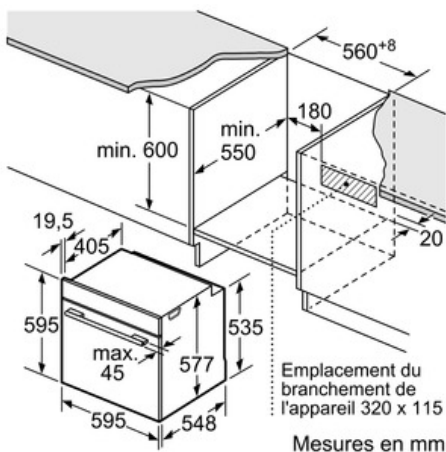
Mesures en mm



Mesures en mm

Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

Type de table de cuisson	épaisseur de plaque de travail min.	
	appliqué	affleurant
table de cuisson à induction	37 mm	38 mm
table de cuisson à induction pleine surface	43 mm	48 mm
table de cuisson à gaz	32 mm	42 mm
table de cuisson électrique	22 mm	24 mm



Mesures en mm