

Four

Réf. : BOP7536B



Les Plus produits

Cuisson Vapeur "OptiSteam" Grâce aux programmes dédiés autour de la manette, la cuisson vapeur "OptiSteam" permet de cuire plus rapidement (ex Poulet), et de préserver les qualités nutritionnelles de vos aliments, tout en rendant vos préparations moelleuses et croustillantes.

Rails télescopiques Confort d'utilisation et sécurité, il permet de sortir et d'entrer les plats du four sans se brûler grâce à la sortie du rail.

GÉNÉRAL

Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP7536B

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	Inox;Blanc
Classe énergétique (cavité 1)	A+
Couleur	Noir
Ean code	3660767976139
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0,70
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	1,10
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	Noir
Début et fin de cuisson	Oui
Matériau du bandeau	Plein verre
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	1
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions);Temps;Température

PORTE

Couleur de la porte	Noir
Équipement 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	382X474X405
Nom de la cavité	ALLICS
Parois catalytiques amovibles	Non
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	00
Volume de la cavité en l	73

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampe(s)	1
Position de la lampe	Haut;Gauche
Type de lampe	Halogène

Four

Réf. : BOP7536B

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	2
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	fil chromés 6 Niv.;Système sortant télescopique partiel
Tourne broche	00
Type de grille	2 Grilles plates sécurité
Type de plaques et plats	1 plat 45 « grande taille »

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	2.6
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage en min	7

SÉCURITÉS

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

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

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 fort
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Pyrolyse Eco
Séquence de cuisson 8	Pyro 2H
Séquence de cuisson 9	Chaleur combiné VAP (volailles)
Séquence de cuisson 10	Chaleur combiné VAP (poissons)
Séquence de cuisson 11	Chaleur combiné VAP (viandes blanches)
Séquence de cuisson 12	Clean 39'
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	2000
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	130
Puissance maxi-électrique en (kW)	3.385
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 (mm)	670X640X660
Dimensions du produit nu H x L x p (mm)	596X592X544
Poids brut en kg	38.6
Poids net en kg	37