Brandt

Four

Réf. : BOP7534X

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.

Nettoyage Clean 39 Optimisez votre nettoyage au QUOTIDIEN grâce au programme Clean 39 minutes.

Porte Froide Sécurité anti brûlure grâce à la porte froide équipée de 4 verres.Même en fonction pyrolyse la température de la porte ne dépasse pas 60°.Une tranquilité d'esprit appréciable pour les parents.

GÉNÉRAL	
Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP7534X

DÉFINITION DU PRODUIT	
Autres couleurs disponibles	Noir;Blanc
Classe énergétique (cavité 1)	A+
Couleur	noir inox
Code EAN	3660767975521
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	Inox + verre
Nom du programmateur	
Nombre de manettes	1
Type de fonction hors programmateur	Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions);Temps;Température

PORTE	
Couleur de la porte	Noir
Equipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Inox + 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	AILICS
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

DRAFT

Brandt

Four

Réf. : BOP7534X

CASSEROLERIE	
Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	1
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	Gradins fils chromés 6 Niv.
Type de tourne broche	00
Type de grille	1 Grille plate sécurité SG
Type de plaques et plats	Lèche-frite

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'accés 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	Cuisson Vapeur « Viandes blanches»
Séquence de cuisson 8	Cuisson Vapeur « Poissons»
Séquence de cuisson 9	Cuisson Vapeur « Volailles »
Séquence de cuisson 10	Pyro 2H
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse Eco
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	

ELÉMENTS CHAUFFANTS	
Elément circulaire en W	2000
Elément 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	
Equipement 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 en mm	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP en mm	596X592X544
Poids brut en kg	38.6
Poids net en kg	37

DRAFT