

Sauter

Four

Réf. : SOP6612LX

ENERG Y IJA
еңергия · еңергия IE IA

Sauter SOP6612LX

A+++
A++
A+
A
B
C
D

A+

73 L

0.70 kWh / cycle*

1.10 kWh / cycle*

* цыкыл - циклы - porton - zykly - зпыррарра - ciclo - tsükkel - ohjelma - ciklus - ciklas - cikis - ciklu - cyklus - cykl - ciclu - program - cyclel

65/2014

33741

XZ3W04353



DÉFINITION DU PRODUIT	
Autres couleurs disponibles	Noir
Classe énergétique (cavité 1)	A+
Couleur	noir inox
Code EAN	3660767974777
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	Four simple

BANDEAU	
Couleur du bandeau	Inox
Début et fin de cuisson	Oui
Matériau du bandeau	Inox + verre
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	2
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson; Réglage (toutes fonctions); Temps; Température

PORTE	
Couleur de la porte	Inox
Équipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Inox + verre
Nombre de vitre(s) de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante, Soft Close

CAVITÉ 1	
Dimensions de la cavité H x L x P en mm	382X474X405
Nom de la cavité	
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

GÉNÉRAL	
Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP6612LX

Sauter

Four

Réf. : SOP6612LX

CASSEROLERIE	
Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	2
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	filis chromés 6 Niv.; Système sortant télescopique partiel
Type de tourne broche	00
Type de grille	2 Grilles plates sécurité
Type de plaques et plats	Plat 45 mm

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 Énergétique (EEI) (kWh)	81.4
Temps de préchauffage en min	7

SÉCURITÉS	
Autres sécurités	Auto stop système
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	Grill / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Guide culinaire 35 plats
Séquence de cuisson 9	
Séquence de cuisson 10	Wifi
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse
Séquence de cuisson 12	PyroMax
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ELÉMENTS CHAUFFANTS	
Élément circulaire en W	2000
Élément de voute en W	00
Grill simple en W	2100
Grillor 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 en mm	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP en mm	596X592X544
Poids brut en kg	38.8
Poids net en kg	37.5

Les Plus produits

Connexion Wifi Grâce à sa connectivité, votre four peut être contrôlé à distance via votre smartphone, depuis votre lieu de travail par exemple. Cela représente un gain de temps important en rentrant chez vous et l'application est très facile à prendre en main.

Ecran TFT couleur 2,8" Créé pour être intuitif, clair et rapide cet écran couleur offre de nouvelles perspectives de programmation. Le four préconise automatiquement la température adaptée au mode de cuisson ou au type de plat sélectionné et à la hauteur de plat idéale.

Guide Culinaire 35 Une sélection de 35 plats en cuisson automatique : sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson. Bien sûr, l'arrêt du four en fin de cuisson est automatique.

