De Dietrich

Référence commerciale: **DOP1160X**

Four



Structure

Bandeau
Matériau du bandeau: **Inox + verre**
Couleur du bandeau: **Acier inox**
Nom du programmateur: **Matrics Noir et Blanc**
Nombre de manettes: **0**
Type de fonction hors programmateur: **Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions)**

Porte
Couleur de la porte: **Acier inox**
Matériau de la porte: **Inox + verre**
Equipement de la porte: **Porte froide**
Ouverture de la porte: **Abattante**
Nombre de vitre(s) de la porte: **4**

Cavité
Nom de la cavité: **Enamelite**
Dimensions de la cavité H x L x P en mm: **322X420X380**
Volume de la cavité en l: **60**
Matériau de la cavité:
Traitement des fumées: **Système éolyse**
Régulation de la température: **Electronique**

Eclairage
Nombre de lampe(s): **1**
Type de lampe: **Halogène**
Position de la lampe: **A droite;Angle**

Casserolerie
Nombre de Grilles: **2**
Type de grille: **2 Grilles sécurité avec poignée**
Nombre de plats: **2**
Type de plaques et plats: **1 Plat patisserie Lissium;1 plat 45 « grande taille »**
Tourne broche: **Non**

Consommations & sécurités

Consommations
Temps de préchauffage en min:
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh:
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh:
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh:

Sécurités
Sécurité porte:
Autres sécurités: **Auto stop système**
Certificats de conformité: **VDE**

Eléments chauffants

Eléments chauffants
Grill simple en W:
Elément de voute en W: **1400**
Elément circulaire en W: **2100**
Sole en W: **1900**

Branchements
Puissance maxi-électrique en (kW): **3.57**
Tension en V: **220-240**
Fréquence en Hz: **50/60**
Intensité en A: **16**
Longueur du cordon électrique en cm: **120**
Type de prise: **Sans**

Dimensions
Dimensions du produit nu H x L x p (mm): **598X594X595**
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm): **654X610X660**
Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm): **590X560X555**
Poids net en kg: **36**
Poids brut en kg: **39**

Fonctions cuisson du four

Arrêt
Chaleur tournante
Chaleur Combinée
Traditionnel Eco
Gril fort ventile + tourne broche
Gril 4 + TB
Gril 2 + TB
Maintien au chaud pulsé
Décongelation pulsée
Pain
Pyrolyse 1H30
Pyro 1H45
Pyrocontrol / Pyro Max
Basse Température

De Dietrich

Four



Référence commerciale : **DOP1160X**

Définition du produit

Type de four: **Simple**

Mode d'installation: **Encastrable**

Type d'énergie: **Electricité**

Mode de cuisson: **Multifonction +**

Mode de nettoyage: **Pyrolytique**

Couleur: **Acier inox**

Autres couleurs disponibles: **Blanc;Miroir;Noir**

Classe énergétique (cavité 1): **A**

Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité): **0.79**

Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité): **0.70**

Ean code: **3660767580992**

Les Plus produits

ICS Intelligent Cooking System

Exclusif: En mode "ICS" le four gère automatiquement tous les paramètres de cuisson (Température, mode et temps de cuisson). Sélectionnez le type de plat, mettez le dans le four au niveau préconisé et dégustez une fois la cuisson terminée.C'est tout!

Matrics Black and White

Avec une programmation intuitive, sa navigation facilité grâce au texte clairement exprimé,accedez facilement à l'ensemble des fonctions de ce programmateur Matriciel.

Cuisson basse température

Retrouvez le goût exquis de la Grande Cuisine grâce à cette fonction exclusive qui cuit de façon homogène les viandes à basse température