



## Four encastrable pyrolyse

### SOP6616LX - Inox

#### - 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.

#### - Easycook 15 recettes

Difficile de faire plus facile : 15 recettes entièrement automatiques. Choisissez le plat, le four détermine, grâce à ses capteurs électroniques, tous les paramètres de la cuisson (mode de cuisson, température et durée optimales de cuisson).

#### - 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.



Les  produit

## Caractéristiques techniques

## Produits similaires

## Produits complémentaires

## Télécharger

### Caractéristiques techniques principales

Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Chaleur tournante
Mode de nettoyage	Pyrolyse
Classe énergétique (cavité 1)	A+

### Bandeau

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

### Porte

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

### Cavité

Litrage	73
Dimensions de la cavité H x L x P en mm	382X474X405
Régulation de la température	Electronique

### Eclairage

Nombre de lampe(s)	1
Type de lampe	Halogène
Position de la lampe	Haut;Gauche

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
----------------------------------	-----

### Casserolerie

Nombre de Grilles	2
Type de grille	2 Grilles plates sécurité
Nombre de plats	1
Type de plaques et plats	Plat 45 mm
Système sortant et gradins	fil chromés 6 Niv.;Système sortant télescopique partiel

### Consommations

Temps de préchauffage en min	7
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	0.36
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh	0.45
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	2.6

### Sécurités

Certificats de conformité	CB report;CE
Autres sécurités	Auto stop système

### Eléments chauffants

Grill simple en W	2100
Elément circulaire en W	2000
Sole en W	1200

### Branchements

Tension en V	220-240
Fréquence en Hz	50/60
Intensité en A	16
Longueur du cordon électrique en cm	115
Type de prise	Sans
Puissance maxi-électrique en (kW)	3.385

### Dimensions

Dimensions du produit nu H x L x p (mm)	596X592X544
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	585X560X550
Poids net en kg	37.5
Poids brut en kg	38.8

### Fonctions du four

Séquence de cuisson

Séquence de cuisson 2

Séquence de cuisson 3

Séquence de cuisson 4

Séquence de cuisson 5

Séquence de cuisson 6

Séquence de cuisson 7

Séquence de cuisson 8

Séquence de cuisson 9

Chaleur tournante

Traditionnel

Sole ventilée

Eco

Gril / 4 niveaux

Gril ventilé

Traditionnel ventilé

Guide culinaire 35 plats

PyroMax + Pyro Eco + Pyro Express

---

Nous cuisinons si bien ensemble

***Sauter***