

Four

Réf. : BOP7534LX



Les plus produits

Cuisson Vapeur "OptiSteam" Des programmes intuitifs et bien pensés : la cuisson vapeur Quick & Steam permet de cuire rapidement en conservant les qualités nutritionnelles des poissons, viandes blanches et volailles... pour des préparations moelleuses et croustillantes !

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

Porte soft close Ce système permet une fermeture progressive en douceur et sans bruit. La fermeture Softclose contribue à l'assurance de préserver durablement votre four.

GÉNÉRAL	
Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP7534LX
Code EAN	3660767981232
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20

CARACTÉRISTIQUES

Couleur	Inox
Autres couleurs disponibles	Noir;Blanc
Classe d'efficacité énergétique	A+
Energie consommée chaleur classique (kWh)	0.70
Energie consommée convection forcée (kWh)	1.1
Type 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	Noir
Début et fin de cuisson	Oui
Matériau du bandeau	Inox + 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	Inox + verre
Nombre de vitres de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Nom de la cavité	ALLICS
Parois catalytiques amovibles	00
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	
Volume de la cavité (L)	73

ECLAIRAGE

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

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de grilles	1
Nombre de plats	1
Système sortants	
Type de tourne broche	Non
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Type de plaques et plats	1 plat 20 mm

Four

Réf. : BOP7534LX

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 (kWh)	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage (kWh)	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn (kWh)	2.6
Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage (min)	7

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Auto stop système; Verrouillage accès au bandeau
Certificats de conformité	CB report; CE

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 3	Traditionnel
Séquence de cuisson 4	Sole ventilée
Séquence de cuisson 5	Eco
Séquence de cuisson 6	Gril fort
Séquence de cuisson 7	Gril ventilé
Séquence de cuisson 8	Cuisson Vapeur « Viandes blanches »
Séquence de cuisson 9	Cuisson Vapeur « Poissons »
Séquence de cuisson 10	Cuisson Vapeur « Volailles »
Séquence de cuisson 11	Pyrolyse
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 (W)	2000
Élément de voute (W)	00
Gril simple (W)	2100
Grilloir gaz (W)	00
Sole (W)	1200
Sole gaz (W)	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres types de gaz possible	
Équipement gaz d'origine	
Puissance maxi gaz (kW)	
Raccordement au gaz	

BRANCHEMENTS

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

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	596X592X544
Poids brut (kg)	38.6
Poids net (kg)	37