

Four

Réf. : BOP2112B



CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction
Type de nettoyage	Pyrolytique
Couleur	Noir
Nom du programmateur	Ecran LED rouge
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclipsable
Ouverture de la porte	Abattante
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Non
Type de connectivité	
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81.9
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.68
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	0.80
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.94
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	67
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	
Matériaux de la cavité	Emaillé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

Les plus produits

Multifonction et préconisation de T° de cuisson Ce four permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs. Il préconise la T° adaptée pour chaque fonction proposée.

Cuisson vapeur volailles/poissons/viandes blanches La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments à plus basse température et donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé, tout en rendant vos préparations toujours plus croustillantes.

Pain Préconisée pour la cuisson du pain, cette fonction permet d'obtenir une croûte croustillante et dorée. (T° préconisée 205°)

GÉNÉRAL

Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP2112B
Code EAN	3660767983618
Code douanier	85166080

Four

Réf. : BOP2112B

FONCTIONS DE CUISSON

Nombre de fonctions de cuissosn	10
Séquence de cuissosn 1	Chaleur brassée
Séquence de cuissosn 2	Traditionnel
Séquence de cuissosn 3	Sole ventilée
Séquence de cuissosn 4	Eco
Séquence de cuissosn 5	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuissosn 6	Gril ventilé
Séquence de cuissosn 7	Pain
Séquence de cuissosn 8	Cuisson Vapeur « Poissons »
Séquence de cuissosn 9	Cuisson Vapeur « Volailles »
Séquence de cuissosn 10	Cuisson Vapeur « Viandes blanches»
Séquence de cuissosn 11	Pyrolyse
Séquence de cuissosn 12	Arrêt
Séquence de cuissosn 13	
Séquence de cuissosn 14	
Séquence de cuissosn 15	
Séquence de cuissosn 16	
Séquence de cuissosn 17	
Séquence de cuissosn 18	
Séquence de cuissosn 19	
Séquence de cuissosn 20	
Séquence de cuissosn 21	
Séquence de cuissosn 22	
Séquence de cuissosn 23	
Séquence de cuissosn 24	
Séquence de cuissosn 25	
Séquence de cuissosn 26	

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

Type de gradins	Emboutis
Nombre de systèmes sortants	
Systèmes sortants	
Nombre de grilles	1
Type de grilles	1 grille plate sécurité
Nombre de plaques et plats	1
Type de plaques et plats	1 plat 45 mm
Tournebroche	Non

SÉCURITÉS

Type de sécurité	Auto stop système; Verrouillage accès au bandeau
Type de porte	Porte froide

INSTALLATION

Puissance maxi électrique (kW)	3.385
Fusible (A)	16
Tension (V)	220-240
Fréquence (Hz)	50/60
Dimensions du produit nu HxLxP (mm)	592X592X608
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Longueur du cordon électrique (mm)	115
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	33.2
Poids brut (kg)	34.5

FABRICATION

Pays d'origine	France
Disponibilité des pièces détachées (ans)	20
Indice de réparabilité	