SFP6925PPZE1

Famille: Fours
Catégorie: 60 cm
Alimentation: Electrique
Source de chaleur première cavité: Electrique
Mode de cuisson: Chaleur tournante
Système de nettoyage: Pyrolyse
Commandes du four: Electronique
Four à pizza
Code EAN: 8017709241759

Esthétique

Esthétique: Victoria
Design: Bombé
Couleur: Crème
Matériau: Matériau émaillé
Type de verre: Clear1
Couleur de la sérigraphie: Gris
Type de sérigraphie: Symboles

Porte: Avec cadre
Poignée: Victoria
Couleur de la poignée: Effet inox
Logo: Appliqué

Programmes / Fonctions

Nombre de fonctions: 10
Programmes automatiques: 20

Fonctions de cuisson traditionnelle

Autres fonctions

Fonctions de nettoyage

Commandes

Technologie de l'afficheur: LCD
Génération de l'afficheur: 1er génération
Type de commandes: Manettes
Nombre de manettes: 2
Esthétique des manettes: Victoria
Couleur des manettes: Effet inox

Options

Programmateur / Minuteur: Electronique
Options de programmation de la durée de cuisson: Début et fin de cuisson
Minuteur
Signal sonore fin de cuisson
Puissance Eco
Verrouillage commandes / Sécurité enfants
Autres options: Maintien au chaud, Eco-Light
Mode Expo
Préchauffage rapide

Caractéristiques techniques

Contrôle de température: Electronique
Température minimum: 30 °C
Température maximum: 280 °C
Matériau de la cavité: Email Ever Clean
Nombre de niveaux de cuisson: 5
Type de niveaux de cuisson: Supports latéraux en métal
Nombre de lampes: 2
Type d'éclairage: Halogène
Puissance de l'éclairage: 40 W
Eclairage à l'ouverture de la porte
Puissance résistance sole: 1100 W
Puissance résistante voûte: 1000 W
Puissance résistance gril: 1700 W
Puissance résistance gril fort: 2700 W
Puissance résistance circulaire: 2000 W
Type d'ouverture de la porte: Abattante
Porte: Froide
Porte démontable
Porte intérieure plein verre
Porte intérieure démontable
Nombre total de vitres de la porte: 4
Nombre de vitres thermo réfléchissantes: 3
Système de fermeture Soft Close
Thermostat de sécurité
Arrêt éléments chauffants à l'ouverture de la porte
Système de refroidissement: Tangentiel
Conduit de refroidissement: Double
Réduction de la vitesse du système de refroidissement
Verrouillage porte pendant la pyrolyse
Dimensions nettes de la cavité (HxLxP): 331x460x412 mm

Performance / Etiquette Energétique

Classe d'efficacité énergétique: A+
Ancienne classe énergétique: A
Volume net: 65 l
Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,05 KWh
Consommation d'énergie par cycle en convection forcée: 0,66 KWh
Nombre de cavités: 1
Indice d'efficacité énergétique: 80,5 %
Volume brut: 79 l

Accessoires inclus

Grille avec arrêt arrière: 2
Grille intégrée au lèchefrite: 1
Lèchefrite émaillé traditionnel (20 mm): 1
Lèchefrite émaillé profond (40 mm): 1
Kit rails télescopiques à sortie totale: 1
Accessoires à pizza: Pierre réfractaire + couvercle + palette à pizza

Raccordement électrique

Tension (V): 220-240 V
Puissance nominale électrique (W): 3000 W
Intensité (A): 13 A
Fréquence (Hz): 50/60 Hz
Longueur du câble d'alimentation (cm): 115 cm
Type de prise: No

Accessories not included

BN620-1
Enamelled tray, 20mm deep

BN640
Enamelled tray, 40mm deep

BNP608T
Teflon-coated tray, 8mm depth, to be placed on the grid

BVG
Lèchefrite en verre avec grille inox profondeur 40 mm

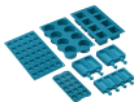
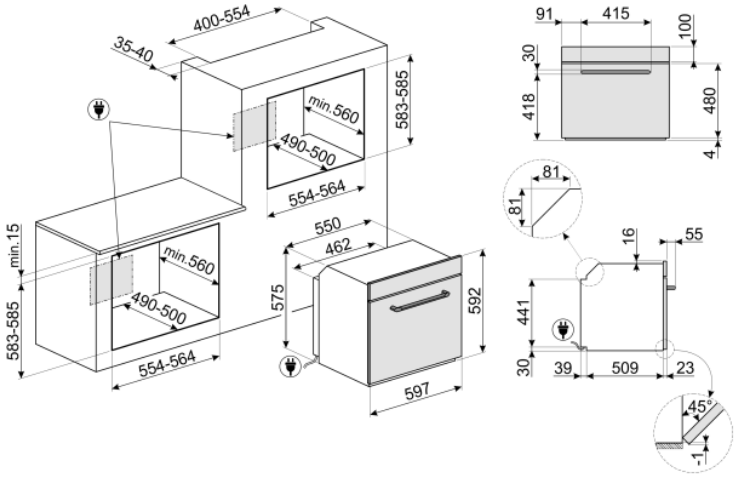
GT1P-2
1 kit Rails télescopiques à sortie partielle sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 28,5 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

GT1T-2
1 kit Rails télescopiques à sortie totale sur un niveau pour fours et centres de cuisson avec support latéraux en métal. Longueur 35,55 cm, sortie 41,85 cm. Matériau : inox AISI 430 brillant.

PIR2
Steel pan with grid, glass top, not suitable for ovens with telescopic guides

PR3845X
Profilé cache champ inox pour gamme fours hauteur 45 cm SF4140/ SFP4120 / SF4120 / SF4109 / SFP4390 / SF4390 / SF4309 et machines à café CMSC / CMS

PRTX
Pierre à pizza ronde, diamètre 35 cm, avec 2 poignées accessoire non adapté aux fours micro-ondes



SMOLD
Set of 7 silicone moulds for ice creams, ice lollies, pralines, ice cubes or to portion food. Usable from -60°C to +230°C