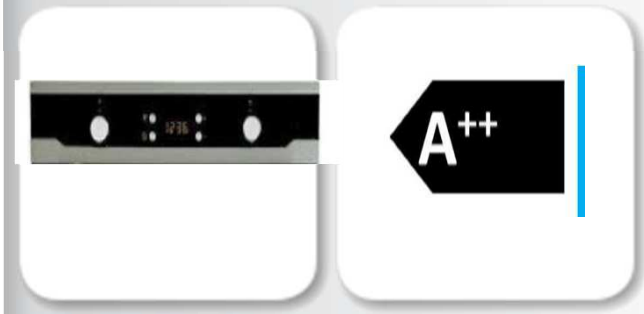
07701015 - Four Catalyse EFMP 143i
Code : 148005

essentiel b

Il s'intègre harmonieusement à votre cuisine !



65 LITRES

Four Préconisation de la température

Nettoyage par pyrolyse

Encastrement standard

« LES PLUS »

Chaleur tournante
La résistance circulaire supplémentaire placée au niveau de l'hélice garantit une cuisson rapide et homogène,

Nettoyage par pyrolyse
Le nettoyage par pyrolyse est obtenu par une élévation de la température à 500°C durant laquelle tous les résidus (graisses et sucres) du four sont détruits !

Grand écran digital
Pilotez votre four facilement grâce à son grand écran digital avec animations et préconisations de températures .

Le « PLUS » durable
Classe énergie A++ :
20% d'économie en moyenne, par rapport à la classe A,

CARACTÉRISTIQUES

- Four Multifonction : 3100W
- Volume utile : 65L
- 12 programmes de cuisson
  - Convection naturelle
  - Chaleur brassée
  - Chaleur tournante
  - Multifonction chaleur tournante
  - Pizza
  - Gril pulsé / Gril / Gril doux
  - Cuisson éco
  - Sole
  - Décongélation / Maintien au chaud
- Nettoyage par pyrolyse (Pyro, Pyro éco)
- Réglage de la température jusque 250°
- Grand écran digital avec animations et préconisations T° et gradins
- Programmation cuisson différée.

ACCESSOIRES

- 2 grilles
- 1 lèchefrite profonde avec poignée

DONNÉES LOGISTIQUES

COLISAGE

Dimensions (HxLxP) :
Sans emballage : 59,5x59,4x56,7cm
Avec emballage : 65,5x66x66cm

CONTAINER

Quantités 40 ft : 162 pcs
Moq : 162 pcs / entrepôt

1ère commande : S+12 - Réassort : S+8

CODE EAN

3497671480052

NORMES

CE

Date : 11/03/2013

www.sourcingcreation.com

07701015 - Four Catalyse EFMP 143i
Code : 148005

essentiel b

CARACTÉRISTIQUES DÉTAILLÉES

BASE	Type de four	Multifonctions
	Type de nettoyage	Pyrolyse
	Type de commandes	Electronique
	Type d'ouverture de porte	Abattant
	Type d'affichage	LCD
	Type de boutons (réglages)	Electromécanique
	Boutons rétractables	Non
	Système porte froide	Oui
	Nombre de vitres	4
	Contre porte	Plein verre démontable
	Coloris	Inox
	Design plein verre	-
	Matière de la poignée	Métal
	Volume total net en (Litre)	65 Litres
MODES DE CUISSON/ PROGRAMMATION	Programme convection naturelle (sole + voute)	Oui
	Programme traditionel brassée	Oui
	Programme chaleur tournante	Oui
	Programme traditionnel chaleur tournante	Oui
	Programme sole + chaleur tournante	Oui
	Programme voute + grill – brassée	Oui
	Programme voute + grill	Oui
	Programme Grill	Oui
	Programme chaleur tournante	Oui
	Programme sole	Non
	Programme décongélation	Oui
	Programme cuisson vapeur	Non
	Programme maintien au chaud	Oui
	Programme préchauffage rapide	Non
	Assistance de cuisson	-
	Fonctions cuisson préprogrammées	-
	Réglage de la température jusqu'à T	250°
	Pyrolyse programmable	Oui
	Pyrolyse Eco	Oui
	Type de minuterie	Electronique
	Programmation minuterie	Durée + fin de cuisson
	Affichage de température	Oui
	Affichage de l'heure	Oui
	Durée de préchauffage (à 200°c) (en minutes)	n.c
	Alarme fin de préchauffage	Non
	Alarme fin de cuisson	Sonore
EQUIPEMENT INTERIEUR	Nombre de gradins	5
	Nombre de grilles totale	2
	Dont nombre de grille classique	-
	Dont nombre de grille anti-basculement	2
	Nombre de lèche-frite	1
	Dont maxi-lèche-frite	1
	Sonde à viande	Non
	Tourne broche	Non
	Pierre à pizza	Non
	Autres accessoires	-
CARACTERISTIQUES SPECIFIQUES	Turbine tangentielle	Oui
	Gradin amovible	Oui
	Porte réversible	Non
	Porte amovible	Oui
	Sécurité enfant	Oui
	Type d'éclairage	Incandescence
	Puissance éclairage en (w)	25
PERFORMANCE	Classe énergétique	A -20%
	Consommation convection naturelle	0,88
	Puissance totale absorbée	-
	Puissance voûte (K.w)	n.c
	Puissance sole (K.w)	n.c
	Puissance gril (K.w)	n.c
DIMENSIONS	Hors tout : Hauteur x Largeur x Profondeur	59,5x59,4x56,7
	Encastrement : Hauteur x Largeur x Profondeur	59x56x55
	Poids net (kg)	n.c