

Four





Les plus produits

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.

Ecran TFT couleur 2,8" Crée pour être intuitif, clair et rapide cet écran couleur offre de nouvelles perspectives de programmation. Le four préconise automatiquement la température adaptée au mode de cuisson ou au type de plat sélectionné et à la hauteur de plat idéale.

Guide saveur 35 recettes Une sélection de 35 plats en cuisson automatique : sélectionner le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson.

GÉNÉRAL	
Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP6612LX
Code EAN	3660767974777
Code douanier	85166080

Réf.: SOP6612LX

ype d'installation	Encastrable
ype d'énergie	Electricité
1ode de cuisson	Multifonction +
ype de nettoyage	Pyrolytique
ouleur	Inox
om du programmateur	
lombre de manettes	2
/pe de contre porte	Plein verre déclipsable
uverture de la porte	Abattante Soft Close
olume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ	
Connectivité	Oui
Type de connectivité	Wifi
Fonctionnalités	

PERFORMANCES	
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.70
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.10
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	<1.0 /<2.0
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emaillé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui



Four

FONCTIONS DE CUISSON Nombre de fonctions de cuisson Séquence de cuisson 1 Chaleur tournante Séquence de cuisson 2 Traditionnel Séquence de cuisson 3 Sole ventilée Séquence de cuisson 4 Gril / 4 niveaux Séquence de cuisson 5 Séquence de cuisson 6 Gril ventilé Séquence de cuisson 7 Traditionnel ventilé Séquence de cuisson 8 Décongélation PyroMax + Pyro Eco + Pyro Séquence de cuisson 9 Express Séquence de cuisson 10 Guide saveur 35 plats Séquence de cuisson 11 Séquence de cuisson 12 Séquence de cuisson 13 Séquence de cuisson 14 Séquence de cuisson 15 Séquence de cuisson 16 Séquence de cuisson 17 Séquence de cuisson 18 Séquence de cuisson 19 Séquence de cuisson 20 Séquence de cuisson 21 Séquence de cuisson 22 Séquence de cuisson 23 Séquence de cuisson 24 Séquence de cuisson 25 Séquence de cuisson 26

Réf.: SOP6612LX

Type de gradins	Fils chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	1
Systèmes sortants	Système sortant télescopique partiel
Nombre de grilles	2
Type de grilles	2 grilles plates 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
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)	596X592X544
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	585X560X550
Longueur du cordon électrique (cm)	115
Type de prise	Sans prise
Poids net (kg)	37.5
Poids brut (kg)	38.8

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