

De Dietrich

Four

Réf. : DOP4334X



Multifonction Chaleur Brassée La chaleur brassée permet de cuire simultanément des plats de même nature sur 2 niveaux, grâce à une répartition uniforme de la chaleur.

GÉNÉRAL

| | |
|-----------------------|---------------|
| Marque | DE DIETRICH |
| Référence commerciale | DOP4334X |
| Code EAN | 3660767993044 |
| Code douanier | 85166080 |

CARACTÉRISTIQUES

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Type d'installation | Encastrable |
| Type d'énergie | Electricité |
| Mode de cuisson | Multifonction |
| Type de nettoyage | Pyrolyse |
| Couleur | Inox Stellaire |
| Nom du programmeur | Ecran LED blanc |
| Nombre de manettes | 2 |
| Type de contre porte | Plein verre déclinable |
| 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) | 380X432X410 |
| Matériaux de la cavité | Emaillé |
| Eclairage à l'ouverture de porte | Oui |

Les plus produits

Système d'auto-nettoyage pyrolyse Utilisant la technologie de nettoyage pyrolyse révolutionnaire, tous les résidus sont automatiquement transformés en cendres sur simple pression d'un bouton.

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.

De Dietrich

Four

Réf. : DOP4334X

FONCTIONS DE CUISSON

| | |
|--------------------------------|-------------------------------------|
| Nombre de fonctions de cuisson | 10 |
| Séquence de cuisson 1 | Chaleur brassée |
| Séquence de cuisson 2 | Traditionnel |
| Séquence de cuisson 3 | Sole ventilée |
| Séquence de cuisson 4 | Eco |
| Séquence de cuisson 5 | Gril / 4 niveaux |
| Séquence de cuisson 6 | Gril ventilé |
| Séquence de cuisson 7 | Pain |
| Séquence de cuisson 8 | Cuisson Vapeur « Poissons » |
| Séquence de cuisson 9 | Cuisson Vapeur « Volailles » |
| Séquence de cuisson 10 | Cuisson Vapeur « Viandes blanches » |
| Séquence de cuisson 11 | Pyrolyse |
| 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 | |

ACCESSOIRES ET CASSEROLERIE

| | |
|-----------------------------|-------------------------|
| Type de gradins | Emboutis |
| Nombre de systèmes sortants | 0 |
| 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 (cm) | 115 |
| Type de prise | Sans prise |
| Poids net (kg) | 32.1 |
| Poids brut (kg) | 33.4 |

FABRICATION

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