

SCHNEIDER

Four pyrolyse – 81 L

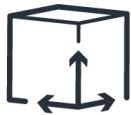
SCFP807S-BM



Steam Cook & Steam Clean



Nettoyage Pyrolyse



Grande capacité : 81 L

Caractéristiques

Four

- Volume total : 81 L
- Nettoyage pyrolyse
- Multifonctions air pulsé
- Nombre de vitres (porte) : 4
- Plage de température : 30 – 260°C
- Préconisation de la température
- Contrôle touches sensibles
- Départ différé fin de cuisson
- Préconisation de la température
- Minuteur
- 15 fonctions :
- Mode conventionnel, Gril grande surface, Gril petite surface, Gril ventilé, Cuisson assistée par vapeur, Chaleur pulsée, Sole pulsée, Chaleur brassée, Cuisson douce, Nettoyage vapeur, Chaleur 4D, Mode décongélation, Mode ECO, Mode levée de pâte, Préchauffage rapide,
- Affichage LED blanc
- Accessoires inclus : Lèchefrite, Grille
- Sécurité enfant

Caractéristiques techniques

- Classe énergétique : A+
- Voltage : 220 – 240 V
- Puissance totale : 2900 W à 3400 W
- Dimension d’encastrement (HxLxP) : 59,6 x 56,5 x 56
- Source de chaleur : Electrique
- Longueur du câble : 110 cm livré sans prise

Consommation énergétique

- Consommation énergétique par cycle en mode conventionnel: 0,92 kWh
- Consommation énergétique par cycle en mode chaleur pulsée : 0,61 kWh

	Produit	Emballage
Dimensions cm (HxLxP)	59,5 x 59,4 x 55,4	65,8 x 64,7 x 66
Poids net (Kg) / Poids brut (kg)	33,5	37
Couleur	Noir	
Code EAN	3 701 763 601 288	
DEEE (€)	12,20	
Quantité par 40’HQ	216	

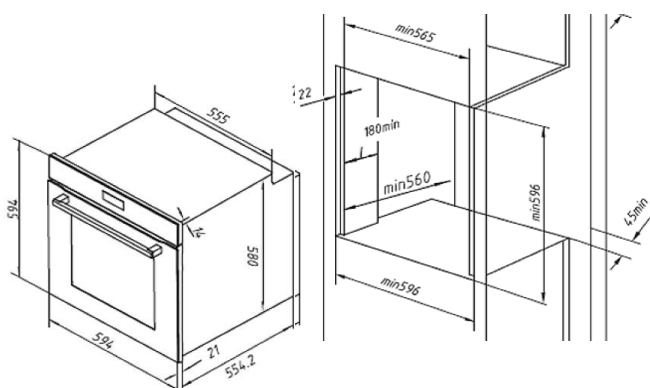
SCHNEIDER

Four pyrolyse – 81 L

SCFP807S-BM



Photos



Points forts

- **Grande capacité 81 L**

Avec son volume XXL de 81 litres, ce four Schneider offre un espace généreux pour préparer plusieurs plats en même temps. Parfait pour les grandes tablées, les repas de fête ou la cuisson simultanée de plusieurs recettes. Une capacité exceptionnelle qui allie performance et convivialité !

- **Steam Cook**

Profitez de la fonction Steam Cook, une véritable innovation qui apporte une touche de vapeur en début de cuisson. Idéale pour vos pâtisseries, pains, viandes et poissons, cette technologie assure des préparations plus moelleuses, plus dorées et parfaitement cuites à cœur, tout en préservant les saveurs et la texture.

- **Steam Clean**

Dites adieu aux produits chimiques !

Le Steam Clean repose sur l'effet « bain de vapeur » : les salissures se ramollissent et se décollent naturellement sous l'action de la vapeur. En quelques minutes, votre four est propre sans effort.

Combiné au nettoyage catalyse, qui détruit les graisses pendant la cuisson, votre four reste impeccable jour après jour.

- **Nettoyage pyrolyse**

Profitez d'un nettoyage en profondeur sans effort grâce à la pyrolyse. Le four chauffe à très haute température pour brûler et réduire en cendres les graisses et résidus de cuisson. Résultat : un four impeccable, sans produits chimiques ni nettoyage manuel. Idéal pour un entretien simple, efficace et hygiénique.

- **Minuteur pratique**

Vous cuisinez en toute tranquillité grâce au minuteur réglable jusqu'à 100 minutes. Une fois le temps écoulé, le four s'arrête automatiquement et vous avertit par un signal sonore. Plus de plats oubliés ou trop cuits : vous avez toujours le contrôle.

