



Grande capacité **81 L**

Les fours Schneider disposent d’une cavité jusqu’à 81L, vous permettant de régaler de nombreux convives.



Nettoyage Pyrolyse

La fonction pyrolyse laisse votre appareil faire tout le travail pour que vous n’ayez qu’un chiffon à passer afin de récupérer les cendres présentes après l’autonettoyage du four.



Steam Cook & Steam Clean

Steam cook : Les fours Schneider sont équipés de la fonction Steam Cook. Idéal pour vos pâtisseries, ce procédé consiste en une touche de vapeur en début de cuisson par évaporation de l’eau versée dans la cavité du four.

Steam Clean : un nettoyage écologique , simple et rapide basé sur l’effet « bain de vapeur » : les salissures se ramollissent puis se décollent, facilitant le nettoyage du four.

Caractéristiques

Caractéristiques de l’appareil

Volume utile de la cavité : 81 Litres
Mode de nettoyage : Pyrolyse
Nombre de vitres (porte) : 4 (Porte froide)

Type de cuisson : Multifonction air pulsé
Nombre de fonctions : 11
Fonctions :Traditionnel, Grill , Steam Cook (Assistée vapeur), Steam clean (Nettoyage vapeur), Chaleur pulsée, Sole pulsée, Chaleur brassé, Grill pulsé, Chaleur 4D, Décongélation, Pyrolyse.

Plage de températures : 30-260°C
Départ différé
5 niveaux de cuisson
Affichage LED blanc
Préconisation de la température

Accessoires : 1 lèche-frite, 1 grill

Consommation énergétique

Classe énergétique : A
Puissance totale : 3400W
Puissance circulaire : 1800W
Puissance résistance sole : 1000W



	Produit	Emballage
Dimensions cm (LxHxP)	59,5 x 59,5 x 55,4	56,5 x 59,6 x 56
Poids (Kg)	32,5	36
Couleur	Noir	
Gencode	3701763602438	
DEEE (€)	12,20	
Loading 40HQ (pcs)	216	