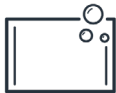




Grande capacité **81 L**

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



Nettoyage Catalyse

Le revêtement catalytique absorbe directement les graisses lors de la cuisson et seul un nettoyage manuel occasionnel reste à faire.



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 : Catalyse  
Nombre de vitres (porte) : 3

Type de cuisson : Multifonction air pulsé  
Nombre de fonctions : 10  
Fonctions : Traditionnel, Grill , Steam Cook (Assistée vapeur), Steam clean (Nettoyage vapeur), Chaleur pulsée, Sole pulsée, Chaleur brassé, Grill pulsé, Chaleur 4D, Décongélation.

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               | 3701763602445      |                  |
| DEEE (€)              | 8,33               |                  |
| Loading 40HQ (pcs)    | 216                |                  |