

Four pyrolyse PizzaAtelier

WOI78FPT1SBAP



LES + PRODUIT



Fonction Pizza 350°C

Grâce à sa pierre de lave de l'Etna, inspirée du savoir-faire italien, **PizzaAtelier** garantit une pâte croustillante, une cuisson homogène et des résultats dignes des plus grandes pizzerias, sans encombrer votre cuisine avec un appareil supplémentaire.



Recettes automatiques 6ème Sens

Avec la **technologie exclusive 6ème Sens**, cuisiner comme un chef est désormais à la portée de tous ! Il suffit de sélectionner une catégorie d'aliment et le four choisit le programme idéal ainsi que le temps de cuisson, pour des résultats parfaits.



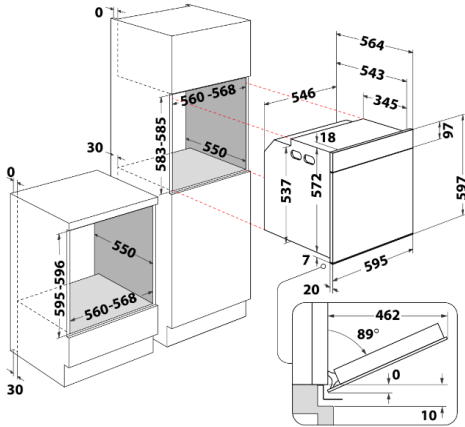
AirFry

Cuisez plus sainement des plats frais ou surgelés croustillants tout en utilisant 50% de matière grasse en moins et sans papier cuisson.* **Accessoire inclus.**



Pack FlexiClean

Deux options de nettoyage dans le même four, vous permettant de le nettoyer sans effort quelle que soit l'occasion. L'utilisateur peut choisir entre un cycle SmartClean (hydrolyse) ou pyrolyse.

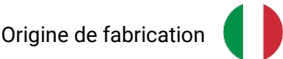


Description

- Pyrolyse + Hydrolyse
- Chaleur tournante pulsée
- 15 fonctions de cuisson
- **Fonction Pizza 350°C**
- Display sensitif LCD
- Cook4
- Fonction Airfry avec accessoire
- Fermeture douce
- Rails télescopiques 1 niveau
- 1 grille, 1 lèchefrite
- 1 lèchefrite profonde
- 73 L
- Classe A+

Référence	Code 12NC	Code EAN
WOI78FPT1SBAP	859993375580	8690842943300

Four pyrolyse PizzaAtelier
WOI78FPT1SBAP



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES		ÉQUIPEMENTS	
Finition	Verre noir	Kit Pizza en pierre de lave de l'Etna	OUI
Mode de nettoyage	Pyrolyse + Hydrolyse	Sonde autoportante	NON
Mode de cuisson	Chaleur pulsée	Grille	1
Volume de la cavité (en litres)	73	Lèchefrite	1
Niveaux de cuisson	5	Lèchefrite profonde	1
Classe d'efficacité énergétique	A+	Plateau AirFry	OUI
PROGRAMMATION		Fermeture douce	OUI
Bandeau de commandes	Ecran tactile LCD	Gril basculant	-
Hauteur du bandeau de commandes (en mm)	97	Réservoir d'eau	-
Préconisation de température	OUI	Rails télescopiques	1 niveau
Température réglable	de 30 à 250°C	Rails télescopiques Wpro	TOR100 (en option)
Programmateur 6ème Sens	OUI	Porte et verres amovibles démontables	OUI
FONCTIONS		Eclairage intérieur	Halogène / 40W
Fonctions traditionnelles		Cordon d'alimentation et prise	100 cm, Non
Convection naturelle	OUI	CONSOMMATION EN KWH	
Chaleur pulsée	OUI	Fonction chauffage classique	0,64
Chaleur tournante	OUI	Fonction chaleur pulsée	0,87
Gril	OUI	Surface de cuisson (en cm2)	1200
Turbogrill (gril ventilé)	OUI	PUISSANCE EN KWH	
Cook 4 (cuisson 4 niveaux simultanément)	OUI	Puissance totale	3450
Surgelés	OUI	Puissance du gril	2450
Fonctions spéciales		Puissance du micro-ondes	N/A
Préchauffage rapide	OUI	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Maintien au chaud	OUI	Intégrable sous plan ou en colonne	OUI
Pizza 350°C (avec pierre de lave)	OUI	Dimensions du produit (HxLxP en cm)	59,7x59,5x56,4
Pizza 310°C	OUI	Dimensions cavité du meuble	58,3-58,5x56-56,8x55
Levage de pâte	OUI	Dimensions avec emballage	65,5x61,5x65
Programme ECO	OUI	Poids net/avec emballage (en kg)	38,9 / 40,9
AirFry	OUI	Fréquence (Hz)	50
Cuisson grosses pièces	OUI	Voltage (V)	220 / 240
Fonctions automatiques 6ème Sens		Intensité (A)	13-16
Recettes traditionnelles	OUI (40)	Durée de disponibilité des pièces détachées	15 ans
Recettes vapeur	-	Emballage EPS Free	NON
Extra storage	-	SÉCURITÉS	
Sécurité enfants	OUI		
Voyant de verrouillage de porte	OUI		
Voyant de contrôle de température	OUI		
Porte GIFAM 4 verres	OUI		

