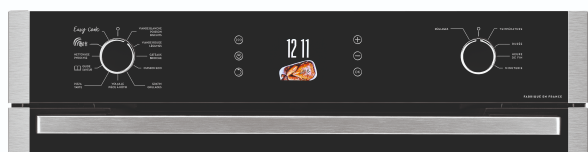


Four

Réf. : SOP6616LX



Les plus produits

Connexion Wifi Grâce à sa connectivité, votre four peut être contrôlé à distance via votre smartphone, depuis votre lieu de travail par exemple. Cela représente un gain de temps important en rentrant chez vous et l'application est très facile à prendre en main.

EasyCook 15 recettes Difficile de faire plus facile: 15 recettes entièrement automatiques. Choisissez le plat, le four détermine, grâce à ses capteurs électroniques, tous les paramètres de la cuisson (mode de cuisson, température et durée optimales de cuisson).

Rails télescopiques Confort d'utilisation et sécurité, il permet de sortir et d'entrer les plats du four sans se brûler grâce à la sortie du rail.

CARACTÉRISTIQUES

Type d'installation	Encastrable
Type d'énergie	Electricité
Mode de cuisson	Multifonction +
Type de nettoyage	Pyrolytique
Couleur	Noir
Nom du programmeur	TFT Couleur
Nombre de manettes	2
Type de contre porte	Plein verre déclinable
Ouverture de la porte	Abattante Soft Close
Volume du réservoir d'eau (L)	

CONNECTIVITÉ

Connectivité	Oui
Type de connectivité	Wifi
Fonctionnalités	

PERFORMANCES

Indice d'Efficacité Énergétique (EEI) (kWh)	81,4
Classe d'efficacité énergétique	A+
Consommation d'énergie en mode conventionnel (kWh)	0.70
Consommation d'énergie en mode convection forcée (kWh)	1.10
Puissance du gril	2100
Consommation en veille (W)	0.64
Consommation en veille connecté (W)	
Volume de la cavité (L)	73
Dimensions de la cavité HxLxP (mm)	382X474X405
Matériaux de la cavité	Emaillé
Eclairage à l'ouverture de porte	Oui

GÉNÉRAL

Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP6616LX
Code EAN	3660767974821
Code douanier	85166080

Four

Réf. : SOP6616LX

FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre de fonctions de cuisson	9
Séquence de cuisson 1	Chaleur tournante
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	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Guide saveur 35 plats
Séquence de cuisson 9	PyroMax + Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 10	
Séquence de cuisson 11	Easy Cook 15 plats
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	Fils chromés 6 niveaux
Nombre de systèmes sortants	
Systèmes sortants	Système sortant télescopique partiel
Nombre de grilles	2
Type de grilles	2 grilles plates 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
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)	596X592X544
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)	37.5
Poids brut (kg)	38.8

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