



Four multifonctions avec pyrolyse

OP316MZ (niche 60 cm)

Pyrolyse

La fonction de nettoyage par pyrolyse, dont la température peut atteindre 460°C, transforme la saleté en cendres faciles à essuyer.

Fonction pizza

Chauffant à 300°C, cette fonction fournit un résultat proche de celui du four à bois traditionnel et prépare votre pizza en 6 minutes seulement.

Spécifications

- design noir mat
- volume 77 litres
- 5 niveaux d'insertion avec grilles latérales
- 6 fonctions four, dont air chaud pulsé turbo, chaleur de voûte et de sole, et gril
- température four de 30 à 300°C
- porte abattante à quadruple vitrage
- livré avec : 1 grille et 1 plaque de cuisson émaillée

Facilité d'utilisation

- commande par boutons rotatifs escamotables et touch control
- écran LED avec affichage de l'heure et du temps résiduel
- 4 programmes automatiques pour la pizza et la cuisson lente, notamment
- intérieur en émail easy clean
- éclairage du four
- vitre intérieure amovible pour une plus grande facilité d'entretien
- fonction pyrolyse ; nettoyage à des températures jusqu'à 460°C

Spécifications techniques

- dimensions encastrement (hxlxp) 590 x 560 x 550 mm
- puissance de raccordement 3500 W
- classe énergétique A+
- gril 2300 W
- air chaud pulsé 2100 W
- chaleur de sole 1000 W
- chaleur de voûte 1000 W

Accessoires en option

- HS3001 Plaque de cuisson AirFry
- HS3003 Rails télescopiques à 1 niveaux
- HS3004 Rails télescopiques à 2 niveaux

OP316MZ