

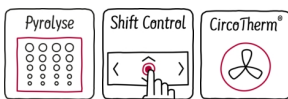
N 70, Four intégré, 60 x 60 cm, Inox
B27CR22N1



PASSIONNÉMENT CUISINE DEPUIS 1877



A+



Four encastrable avec CircoTherm® - le système d'air pulsé de Neff.

- ✓ Pyrolyse et Hydrolyse - Le duo idéal pour un nettoyage parfait : pyrolyse après un usage intensif. Hydrolyse, l'option écologique pour un nettoyage rapide du four.
- ✓ NeffNavigator - une navigation rapide dans les menus et une utilisation facile grâce à l'écran TFT.
- ✓ CircoTherm® : la solution intelligente qui répartit l'air chaud de façon homogène sur quatre niveaux à la fois.

Équipement

Données techniques

Couleur de la façade : Inox
 Type de construction : Encastrable
 Système de nettoyage intégré : Pyrolyse et Hydrolyse
 Niche d'encastrement : 585-595 x 560-568 x 550 mm
 Dimensions appareil H x L x P : 595 x 596 x 548 mm
 Dimensions du produit emballé : 670 x 680 x 670 mm
 Matériau du bandeau : Acier inox
 Matériau de la porte : Verre
 Poids net : 38,450 kg
 Volume utile du four : 71 l
 Mode de cuisson : 4D hot air, Chaleur de sole, Chaleur tournante éco, Convection naturelle, Cuisson basse température, Gril chaleur tournante, Gril grande surface, Gril petite surface, Niveau de cuisson du pain, Position de fermentation, Position pizza
 Contrôle de température : Electronique
 Nombre de lampe(s) : 1
 Certificats de conformité : CE, VDE
 Longueur du cordon électrique : 120 cm
 Code EAN : 4242004202417
 Nombre de cavités - (2010/30/CE) : 1
 Classe énergétique (2010/30/CE) : A+
 Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0,87 kWh/cycle
 Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,69 kWh/cycle
 Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 81,2 %
 Puissance de raccordement : 3600 W
 Intensité : 16 A
 Tension : 220-240 V
 Fréquence : 50; 60 Hz
 Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.

Accessoires en option

| | |
|-----------|---------------------------------------|
| Z11CR10X0 | GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE |
| Z11TC10X0 | RAIL CONFORT FLEX 1 NIVEAU |
| Z11TC16X0 | SUPPORT + 1 RAIL CONFORT FLEX |
| Z12CB10A0 | TOLE A PATISSERIE EMAILLEE |
| Z12TF36X0 | RAIL TELESCO 3NIV N70-N90 PYROLYSABLE |
| Z19DD10X0 | ACCESSOIRE VAPEUR |



4 242004 202417

Équipement

Nettoyage :

- Nettoyage pyrolyse
- Hydrolyse : pour un four toujours propre

Design :

- Ecran TFT standard 2,5" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Intérieur de porte plein verre
- Cavité intérieure en noir diamant

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l
- 12 modes de cuisson :
Circotherm®, Circotherm® Eco, convection naturelle, convection naturelle Eco, gril ventilé, gril grande surface, gril petite surface, position pizza, fournil : idéal pour cuire le pain, Cuisson Douce, cuisson basse température, position étuve pour faire lever les pâtes
- Réglage de température : 40 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Eclairage halogène, commutable
- Préconisation de température
Affichage de la température
Contrôle optique de la montée en température
Fonction Sabbath
- Température de porte 30 °C
- Verrou de porte électronique
Sécurité enfants
Coupure automatique du four
Indicateur de chaleur résiduelle
Touche marche
Interrupteur au contact de la porte
- EasyClock : Programmateur électronique
- Préchauffage rapide
- Ventilateur de refroidissement

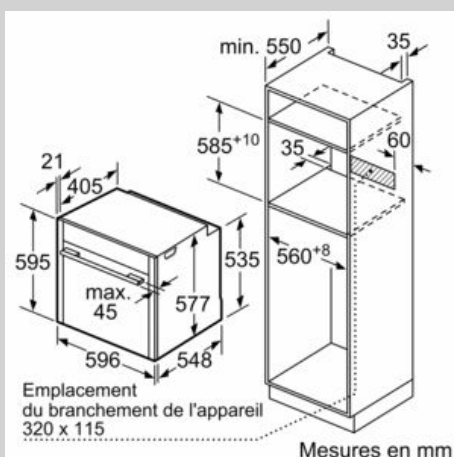
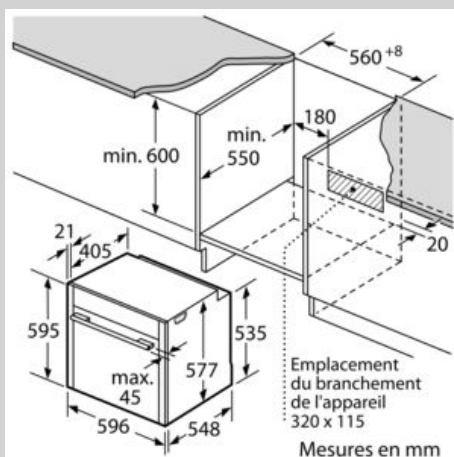
Accessoires inclus :

- tôle de cuisson émaillée, grille, lèchefrite

Données techniques :

- Câble de raccordement : 120 cm
- Tension nominale : 220 - 240 V
- Puissance totale de raccordement : 3.6 kW
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A+ sur une échelle allant de A+++ à D
Consommation énergétique chaleur de voûte / de sole : 0.87 kWh
Consommation énergétique air chaud : 0.69 kWh
Cavité : 1
Source de chaleur : électrique
Volume cavité : 71 l

Cotes



Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

| Type de table de cuisson | épaisseur de plaque de travail min. | |
|---|-------------------------------------|------------|
| | appliqué | affleurant |
| Table de cuisson à induction | 37 mm | 38 mm |
| table de cuisson à induction pleine surface | 47 mm | 48 mm |
| table de cuisson à gaz | 30 mm | 38 mm |
| table de cuisson électrique | 27 mm | 30 mm |