Autres couleurs disponibles

BX480112
Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm

Accessoires intégrés

2 x tôle de cuisson émaillée.
prêter à pyrol..
1 x tournebroche.
2 x grille rôtissoire.
2 x poêle à griller avec grille.
1 x Sonde de température amovible.

Accessoires en option

BA018105
Rail télescopique

BA028115
Tôle à pâtisserie émaillée

BA038105
Grille

BA058115
Résistance pour pierre à pain et à pizzas, et faitout en fonte.

BA058133
Pierre à pain et à pizzas

BS020002
Pelle à pizza, set de 2.

GN340230
Faitout Gastro Norm en fonte d'aluminium

Product Variants

BX481112
Four double Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm
Charnière gauche
Module de commande central

BX480112
Four double Série 400
Porte plein verre sur inox
Largeur 76 cm
Charnière droite
Module de commande central

A

Auto-nettoyage pyrolyse
17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
Sonde thermométrique avec estimation du temps de cuisson
Ecran TFT sensitif
Régulation électronique de la température de 30 °C à 300 °C
Volume utile 2 x 110 litres

Modes de cuisson

Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensitif.
Affichage texte clair.
Touche info avec conseils d'utilisation.
Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

Sonde thermométrique 3 points de mesure, avec arrêt automatique et estimation du temps de cuisson.
Tournebroche (four du bas).
Prise pour pierre à pain et à pizzas.
Thermotest : Affichage de la température réelle.
Préchauffage rapide.
Fonctions du programmateur: durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée (certifiée Star-K).
Eclairage halogène voûte 60 W.
Eclairage halogène latéral 10 W.
Supports latéraux émaillés pyrolysables, avec 5 niveaux d'insertion.

Sécurité

Isolation thermique de la porte, 4 vitres.
Sécurité enfants.
Coupure de sécurité.
Ventilateur tangentiel favorisant le refroidissement de l'appareil.

Nettoyage

Auto-nettoyage par pyrolyse.
Email bleu Gaggenau.
Catalyseur électrique de fumées purifiant l'air rejeté.

Conseils d'installation

Charnières non réversibles.
La distance entre le corps du meuble et la façade est de 47 mm.
Tenir compte du débord si l'implantation prévoit l'ouverture de tiroirs placés à côté de l'appareil.
En cas d'installation dans un angle, prévoir un angle d'ouverture de la porte de 90° minimum.

Caractéristiques

Couleur de la façade

Type de construction
Encastrable

Système de nettoyage intégré

Dimensions appareil H x L x P
1428 x 752 x 547

Dimensions du produit emballé
1600 x 755 x 840

Matériau du bandeau
Alu

Matériau de la porte
Acier inox. derrière le verre

Poids net
161,945

Volume utile du four
110

Mode de cuisson
Chaleur de sole, Chaleur de voûte, Chaleur tournante, Chaleur tournante éco, Convection naturelle, Décongélation, Fonction cuisson sur pierre, Fonction Rôtisserie, Gril chaleur tournante, Gril grande surface, Gril petite surface, Maintenir au chaud, Position de fermentation

Matériau de la cavité
Émaillé

Contrôle de température
Electronique

Nombre de lampe(s)
2

Certificats de conformité
CE, Normes australiennes, Ukraine, VDE

Longueur du cordon électrique

Code EAN
4242006284800

Classe énergétique (2010/30/CE)
A

Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC)
1,53

Energy consumption gas oven per cycle conventional (2010/30/EC)

Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC)
0,96

Energy consumption gas oven per cycle forced air convection (2010/30/EC)

Energy efficiency class (2010/30/EC) - cavity 2
A

Energy consumption per cycle conventional - cavity 2 (2010/30/EC)
1,53

Energy consumption gas oven per cycle conventional - cavity 2 - NEW (2010/30/EC)

Energy consumption per cycle forced air convection - cavity 2 (2010/30/EC)
1,08

Energy consumption gas oven per cycle forced air convection - cavity 2 (2010/30/EC)

Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE)
95,0

Energy efficiency index cavity 2 (2010/30/EC)
106,9

Puissance de raccordement
9200

Intensité

Tension
220-240/380-415

Fréquence
50

Type de prise
Branchement sans fiche, sans fiche

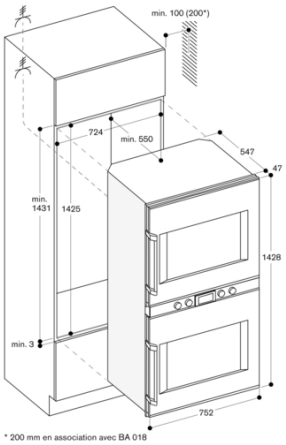
Types de consommation et de connexion

Pour une profondeur d'encastrement de 550 mm, le câble de raccordement doit être orienté vers le bas et passer par le coin biseauté à l'arrière droit de l'appareil.
La prise doit être prévue en dehors de la niche.

Valeurs de raccordement

Classe d'efficacité énergétique A sur une échelle de A+++ à D.
Puissance totale 9.2 kW.
Prévoir un câble de raccordement.

GAGGENAU



* 200 mm en association avec BA 018