

SCHNEIDER

Four émail SCOE680TXD



A

80 l

Air
pulsé

Cavité en émail

Le nettoyage du four émail est manuel, ce qui réduit la consommation d'énergie. Ce type de four est particulièrement adapté aux cuissons peu grasses et aux températures modérées.

Volume 80 litres

Avec une capacité de 80 litres, ce four vous offre la possibilité de cuisiner pour de grandes tablées sans le moindre problème.

Rails télescopiques

Les rails télescopiques vous permettent d'enfourner et de sortir vos plats même lourds très facilement et sans risquer de les renverser ou de vous brûler. Cuisinez en toute sérénité.

Caractéristiques

Mode de nettoyage : Manuel
Nombre de vitres (porte) : 2 vitres
Type de cuisson : Multifonction
Chaleur air pulsé / brassé : air pulsé
Nombre de fonctions : 9
Fonctions : Eclairage, convection naturelle, chaleur de sole ou nettoyage hydrolyse, chaleur de voûte, traditionnel air brassé, gril, gril air brassé, décongélation, air pulsé
Plage de température : 40 - 240 °C
Volume utile de la cavité : 80 l
Niveaux de cuisson : 6
Ecran : LED blanc
Divers : Rails télescopiques, minuteur
Manettes : push pull
Poignée : métal
Eclairage intérieur : 15 W
Accessoires inclus : Lèchefrite, grille
Longueur du câble : 150 cm (avec prise)

Puissance totale : 3600 W
Puissance gril : 2400 W
Puissance sole : 1200 W
Puissance voûte : 1200 W

Données techniques

Dimensions du produit (HxLxP) :
59,5 x 59,6 x 58 cm

Dimensions du produit emballé (HxLxP) :
66 x 65,5 x 64 cm

Niche d'encastrement (HxLxP) :
60 x 56 x 56,6 cm

Poids net : 32,5 kg

Poids brut : 33,7 kg

Quantité container 40'HQ : 213 pcs

Code EAN : 3527570085734

DEEE HT : 8,33 €

Puissance et consommation

Classe énergétique : A

Consommation mode traditionnel : 0,85 kWh

Consommation air pulsé : 0,84 kWh

Schéma d'encastrement

