

Four

Réf. : SOP6214LX



Les Plus produits

GuideCulinaire15 Une sélection de 15 plats en cuisson automatique : sélectionnez le poids de l'aliment, le four s'autoprogramme en durée, température, fonction de cuisson.

Porte soft close Ce système permet une fermeture progressive en douceur et sans bruit. La fermeture Softclose contribue à l'assurance de préserver durablement votre four.

Système d'auto-nettoyage pyrolyse Utilisant la technologie de nettoyage pyrolyse révolutionnaire, tous les résidus sont automatiquement transformés en cendres sur simple pression d'un bouton.

GÉNÉRAL	
Marque	SAUTER
Référence commerciale	SOP6214LX

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	Blanc;Noir
Classe énergétique (cavité 1)	A+
Couleur	noir inox
Ean code	3660767974326
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0.70
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	1.10
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction +
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Four simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Noir /Inox
Début et fin de cuisson	Oui
Matériau du bandeau	Inox + verre
Nom du programmeur	
Nombre de manettes	2
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson;Réglage (toutes fonctions);Temps;Température

PORTE

Couleur de la porte	Noir
Équipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Inox + verre
Nombre de vitre(s) de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante,Soft Close

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité H x L x P en mm	382X474X405
Nom de la cavité	
Parois catalytiques amovibles	Non
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	00
Volume de la cavité en l	73

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	Oui
Nombre de lampe(s)	1
Position de la lampe	Haut;Gauche
Type de lampe	Halogène

Four

Réf. : SOP6214LX

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	2
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	Gradins fils chromés 6 Niv.
Tourne broche	00
Type de grille	2 Grilles plates sécurité
Type de plaques et plats	Plat 45 mm

CONSOMMATIONS

Consommation d'énergie en mode convection forcée pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie en mode conventionnel pour four gaz (MJ)	
Consommation d'énergie pour maintien 1h à 200°C en kWh	0.45
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	0.36
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	2.6
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	81,4
Temps de préchauffage en min	7

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Auto stop système
Certificats de conformité	CB report;CE

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

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	Grill / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Décongelation
Séquence de cuisson 9	Guide Culinaire 15 plats
Séquence de cuisson 10	Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 11	PyroMax
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ELÉMENTS CHAUFFANTS

Elément circulaire en W	2000
Elément de voute en W	00
Grill simple en W	2100
Grilloir gaz en W	00
Sole en W	1200
Sole gaz en W	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres gaz disponibles	
Equipement gaz d'origine	
Puissance maxi gaz en kW	
Raccordement au gaz	

BRANCHEMENTS

Fréquence en Hz	50/60
Intensité en A	16
Longueur du cordon électrique en cm	130
Puissance maxi-électrique en (kW)	3.385
Tension en V	220-240
Type de prise	Sans

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	585X560X550
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	670X640X660
Dimensions du produit nu H x L x p (mm)	596X592X544
Poids brut en kg	38.1
Poids net en kg	36.8