# **FOUR PYROLYSE - LIGNE ORIGIN**



Ce four multifonction pyrolyse de 71 litres de finition inox est équipé de la chaleur pulsée pour cuire des plats sur 3 niveaux sans mélange de goûts ni d'odeurs. Il dispose également d'un cycle de nettoyage hydrolyse intégré pour encore plus de facilité d'utilisation.





### **CHALEUR PULSÉE**

La chaleur pulsée permet de cuire simultanément sur 3 niveaux des plats différents, sans mélange de goût ni d'odeurs grâce à une distribution uniforme de la chaleur.















### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

- Fonction pyrolyse : un nettoyage à très haute température pour brûler les résidus d'aliments
- Fonction hydrolyse: un nettoyage vapeur idéal lorsque le four est peu sale

• Rails télescopiques Wpro TOR200 (option)

### PROGRAMMATION ET FONCTIONS

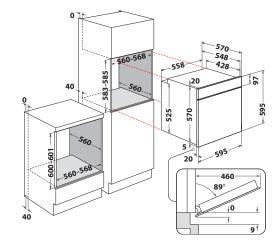
- 10 fonctions de cuisson dont :
- Fonctions traditionnelles: chaleur pulsée, convection naturelle, pizza, gril, turbogril, eco chaleur pulsée
- · Fonctions spéciales : cuisson grosses pièces, levage de pâte
- Fonctions automatiques : pain, pâtisserie
- Température de cuisson min / maxi : 30 250°C
- Cook3

# **ÉQUIPEMENTS ET AUTRES CARACTÉRISTIQUES\***

- Éclairage intérieur 40 W halogène
- · Minuterie programmable
- Classe énergétique A+
- Consommation énergétique du cycle conventionnel : 0.89 kWh
- Consommation énergétique du cycle chaleur pulsée : 0.69 kWh
- Puissance du gril : 2200 W
- Surface de cuisson : 1020 cm²

# **CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Dimensions de l'appareil (HxLxP) : 595 x 595 x 551 mm
- Dimensions avec emballage (HxLxP): 670 x 640 x 650 mm
- Poids net / avec emballage : 27.1/28.4 kg
- Fréquence : 50/60 Hz
   Voltage : 220-240 V
   Intensité : 13 / 16 A
- · Durée de disponibilité des pièces détachées : 10 ans



 Modèle
 12NC
 Code EAN

 OMR581RR1X
 859991667440
 8003437939761

(\*) selon norme EN 50304