

## Four

Réf. : BOP2432X

### Les Plus produits

**Multifonction et préconisation de T° de cuisson** Ce four permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeur. Il préconise la T° adapté pour chaque fonction proposée.

**Cuisson vapeur volailles/poissons/viandes blanches** La cuisson vapeur permet de cuire vos aliments à plus basse température et donc de préserver leurs nutriments ainsi que votre santé, tout en rendant vos préparations toujours plus croustillantes.

**Pain** Préconisée pour la cuisson du pain, cette fonction permet d'obtenir une croûte croustillante et dorée. (T° préconisée 205°)

#### GÉNÉRAL

Marque	BRANDT
Référence commerciale	BOP2432X
Disponibilité des pièces (ans)	20

#### DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	
Classe énergétique (cavité 1)	A
Couleur	Inox
Code EAN	3660767983700
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	0
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction
Mode de nettoyage	Pyrolytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Simple

#### BANDEAU

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

#### PORTE

Couleur de la porte	
Equipement de la porte	Porte froide
Matériau de la porte	Plein verre
Nombre de vitre(s) de la porte	4
Ouverture de la porte	Abattante

#### CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité H x L x P, en mm	
Nom de la cavité	
Parois catalytiques amovibles	Non
Régulation de la température	Electronique
Traitement des fumées	00
Volume de la cavité en l	68

#### ECLAIRAGE

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

#### CASSEROLIERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	1
Nombre de plats	2
Système sortant et gradins	00
Type de tourne broche	00
Type de grille	1 Grille plate sécurité SG
Type de plaques et plats	Plat 45 mm;1 Plaque à pâtisserie

#### 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	0
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	
Temps de préchauffage en min	0

#### SÉCURITÉS

Autres sécurités	Auto stop système;Vérouillage de l'accès au bandeau
Certificats de conformité	CE

## Four

Réf. : BOP2432X

### FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Chaleur brassée
Séquence de cuisson 2	Traditionnel
Séquence de cuisson 3	Sole ventilée
Séquence de cuisson 4	Eco
Séquence de cuisson 5	Gril / 4 niveaux
Séquence de cuisson 6	Gril ventilé
Séquence de cuisson 7	Pain
Séquence de cuisson 8	Maintien au chaud
Séquence de cuisson 9	Guide culinaire 12 plats
Séquence de cuisson 10	Cuisson vapeur
Séquence de cuisson 11	Pyro Eco + Pyro Express
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

### ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Élément circulaire en W	
Élément 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	
Équipement 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	115
Puissance maxi-électrique en (kW)	0
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 en mm	670X640X660
Dimensions du produit nu HxLxP en mm	592X592X608
Poids brut en kg	0
Poids net en kg	0