



Pour des plats toujours délicieux

Grâce au four SurroundCook Série 6000, vos poulets rôtis ou vos meringues sont cuits de façon homogène. Le four s'assure que la température intérieure est uniforme grâce à la chaleur tournante pulsée.

Bénéfices et Caractéristiques

Cuisez plus en une seule fois, tout en obtenant des résultats parfaits

La résistance annulaire dans votre four garantit que vos plats sont cuits uniformément, même sur plusieurs niveaux. Vous avez la certitude que chaque plat est cuit à la perfection.



Avec le four auto-nettoyant, n'espérez que l'impeccable

Le nettoyage par catalyse empêche l'accumulation de saletés et de graisses dans le four. La technologie d'auto-nettoyage s'active automatiquement lorsque la température atteint 250 °C et élimine les résidus de cuisson. Plus besoin de frotter pour un four impeccable.



Vue d'ensemble en un seul coup d'œil de l'état de vos plats

L'affichage du minuteur offre une vue d'ensemble de l'état de vos plats en un seul coup d'œil. Son écran clair vous permet de programmer une alarme ou de contrôler le temps restant avant la fin de la cuisson avec précision.



- Four encastrable Catalyse Série 6000 SurroundCook®

- Bandeau métal

- Chaleur tournante pulsée

- Fonctions de cuisson : Cuisson traditionnelle, Décongélation, Turbo Gril, Gril, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chaleur tournante pulsée

- Nettoyage Catalyse

- Programmateur électronique

- Commandes par manettes rétractables push/pull

- Porte ventilée 2 verres

- Type de plats : 1 plat multi-usages profond gris

- Nombre de grille : 1 grille support de plat

- Eclairage : 1, halogène / 40W

Pour une cuisson homogène

Ce four est doté d'un nouveau système de convection "Hot Air", qui assure une circulation homogène de l'air chaud dans toute la cavité du four. Ainsi, votre four se préchauffe plus rapidement et vous pouvez réduire jusqu'à 20% les températures de cuisson pour des économies de temps et d'énergie.

Une cuisson parfaite, même en grandes quantités

En matière de pâtisserie, on n'en a jamais assez. Le plat de cuisson XL est 20 % plus grand que les plats de cuisson standard afin de pouvoir cuire de plus grandes fournées de gâteaux tout en ayant une cuisson parfaite.

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	95.3	Poids brut/net (kg)	30.9 / 29.9
Classe d'efficacité énergétique*	A	Pays de fabrication	Italie
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.95	PNC	949 496 337
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.81	Code EAN	7332543797110
Nombre de cavités	1		
Source de chaleur	Electrique		
Couleur	Inox anti-trace		
Volume utile cavité (L)	XXL 72		
Puissance électrique totale plaque (W)	2780		
Puissance du gril (W)	2700		
Type d'installation	Encastrable		
Commandes du four	Manettes rétractables		
Interface	Electronique		
Nombre de gradins	5		
Nombre de niveaux de cuisson	3		
Longueur du câble (m)	1.6		
Livré avec prise	Oui		
Fréquence (Hz)	50/60		
Ampérage (A)	16		
Dimensions HxLxP (mm)	589x594x569		
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550		
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670		

