

FOUR PYSOLYSE

FA4 841 P IX HA

A+



Marque

Référence du produit

CARACTERISTIQUES GENERALES

Conception du four

Mode de nettoyage

Mode de cuisson

PROGRAMMATEUR

Commandes

Type d'affichage

Display

Préconisation de température

FONCTIONS

Nombre total de fonctions

Fonctions traditionnelles

Fonctions automatiques

SECURITE

Verrouillage auto porte pendant cycle pyrolyse

Verrouillage manuel des commandes

Porte froide GIFAM

EQUIPEMENT

Type de conre-porte

Type de Guide du four

Nombre de niveaux rails télescopiques

Tournebroche

Grilles

Lèche-frite

Eclairage cavité (W)

NORME & CONSOMMATIONS ENERGETIQUES

Classe d'efficacité énergétique

Volume de la cavité (en litres)

Source de chaleur - Four principal

Consommation mode conventionnel [kWh/Cycle]

Consommation mode accéléré [kWh/Cycle]

Surface de cuisson (cm2)

PUISSANCES EN W

Puissance totale

Puissance du gril (W)

Puissance de la résistance circulaire (W)

POIDS & DIMENSIONS

Dimensions du produit (HxLxP en mm)

Dimensions cavité du meuble (HxLxP en mm)

Dimensions avec emballage (HxLxP en mm)

Poids net (kg)

Poids avec emballage -brut- (kg)

COLORIS & CODES DU PRODUIT

Coloris

Code 12NC

Code Commercial

Code EAN

Origine de fabrication

HOTPOINT/ARISTON
FA4 841 P IX HA

Multifonction
Pyrolyse
chaleur pulsée

manettes
Digital

Oui
oui

10

8 fonctions :
Convection naturelle,
Chaleur pulsée,
Cuisson grosse pièce,
Pizza, Gril, Turbo gril,
Levage de la pâte, Eco
chaleur pulsée

2 fonctions : Pain Auto,
Pâtisseries Auto

oui

non

oui

Plein verre
inox

1

Non

1

2

Halogène (25W)

A+

71 L

Electrique

0.89 kWh

0.69 kWh

1020 CM2

3300 W

2200 W

1800 W

595*595*551

600x560x555

670*640*650

27.1

28.4

Inox

859991001020

F100102

8050147001028

Pologne

MULTIFLOW

UNE DISTRIBUTION HOMOGÈNE DE LA CHALEUR GRÂCE À DE MULTIPLES FLUX D'AIR DISTRIBUÉS UNIFORMÉMENT PENDANT LA CUISSON POUR UN RÉSULTAT PARFAITEMENT MAÎTRISÉ.

CONTRÔLE ELECTRONIQUE DE LA TEMPERATURE

LA GARANTIE D'UNE CHALEUR STABLE ET CONSTANTE (+/- 2°C) GRÂCE À UN AJUSTEMENT FIABLE DE LA RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE DANS TOUTE LA CAVITÉ DU FOUR.

FONCTIONS AUTOMATIQUES

LA GARANTIE DES MEILLEURS RESULTATS GRÂCE A LA GESTION AUTOMATIQUE DE TOUS LES PARAMETRES DE CUISSON

RAILS TELESCOPIQUES

PRATIQUES ET FONCTIONNELS POUR ACCOMPAGNER ET SOUTENIR LA GRILLE OU LA LECHEFRITE A LA SORTIE DU FOUR, EN TOUTE SECURITE.

