

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8360G



Les Plus produits

Mode CHEF Exclusif: En mode Chef le four gère automatiquement tous les paramètres de cuisson (Température, mode et temps de cuisson). Sélectionnez le type de plat, mettez le dans le four au niveau préconisé et dégustez une fois la cuisson terminée. C'est tout!

La Cuisson basse Température Cette fonction exclusive cuit de façon homogène, régulière et douce en dessous de 100° les viandes, les volailles et poissons. Cette cuisson parfaitement maîtrisée permet d'obtenir des plats d'une tendreté incomparable.

Rails télescopiques Confort d'utilisation et sécurité, il permet de sortir et d'entrer les plats du four sans se brûler grâce à la sortie du rail.

GÉNÉRAL

| | |
|-----------------------|-------------|
| Marque | DE DIETRICH |
| Référence commerciale | DOP8360G |

DÉFINITION DU PRODUIT

| | |
|---|----------------------|
| Autres couleurs disponibles | Noir;noir inox;Blanc |
| Classe énergétique (cavité 1) | A+ |
| Couleur | Gris/Inox |
| Ean code | 3660767976818 |
| 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 | Simple |

BANDEAU

| | |
|-----------------------------------|------------------|
| Couleur du bandeau | Gris brillant |
| Début et fin de cuisson | |
| Matériau du bandeau | Inox + verre |
| Nom du programmeur | |
| Nombre de manettes | 1 |
| Type de fonction hors programmeur | Fonction Cuisson |

PORTE

| | |
|--------------------------------|----------------------|
| Couleur de la porte | Gris (e) |
| 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 | Enamélite |
| Parois catalytiques amovibles | 00 |
| Régulation de la température | ELECTRONIC |
| 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 | Avant;Latéral;Gauche |
| Type de lampe | Halogène |

De Dietrich

Four

Réf. : DOP8360G

CASSEROLERIE

| | |
|----------------------------|---|
| Accessoires fournis | 00 |
| Nombre de Grilles | 4 |
| Nombre de plats | 1 |
| Système sortant et gradins | Système sortant télescopique partiel |
| Tourne broche | 00 |
| Type de grille | 2 Grilles plates sécurité;2 demi-grilles spéciales arrosage |
| Type de plaques et plats | Lèche-frite |

CONSOUMATIONS

| | |
|---|------|
| 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 | Verrouillage de l'accès au bandeau |
| Certificats de conformité | CB/CE |

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Séquence de cuisson 1 | Chaleur tournante |
| Séquence de cuisson 2 | Chaleur Combinée |
| Séquence de cuisson 3 | Traditionnel |
| Séquence de cuisson 4 | Eco |
| Séquence de cuisson 5 | Gril ventilé |
| Séquence de cuisson 6 | Sole ventilée |
| Séquence de cuisson 7 | Gril variable |
| Séquence de cuisson 8 | Maintien au chaud |
| Séquence de cuisson 9 | Décongelation |
| Séquence de cuisson 10 | Pain |
| Séquence de cuisson 11 | Séchage |
| Séquence de cuisson 12 | Basse température 10 plats |
| Séquence de cuisson 13 | GUIDE CULINAIRE |
| Séquence de cuisson 14 | Ics 6 plats |
| Séquence de cuisson 15 | PyroMax |
| Séquence de cuisson 16 | Pyrolyse Eco |
| Séquence de cuisson 17 | Pyrolyse |

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

| | |
|-------------------------|------|
| Élément circulaire en W | 2000 |
| 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 | 00 |
| Équipement gaz d'origine | 00 |
| Puissance maxi gaz en kW | |
| Raccordement au gaz | 00 |

BRANCHEMENTS

| | |
|-------------------------------------|---------|
| Fréquence en Hz | 50/60 |
| Intensité en A | 16 |
| Longueur du cordon électrique en cm | 130 |
| Puissance maxi-électrique en (kW) | 3385 |
| 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) | 592X592X609 |
| Poids brut en kg | 40.4 |
| Poids net en kg | 39.1 |