

COLLECTION FOURS SUBLIME



RFZ7972-E

- Multifonction **Pyrolyse**
- Chaleur Pulsée
- Capacité **68L**
- Classe **A**
- 100% Tactile
- Guide de Cuisson Sérigraphié
- Parois **CHEF**:100% homogène
- Recettes **Automatiques**
- Sonde à Viande électronique
- Rails télescopiques
- **E-PICURIEN**
COLLECTION
 - Four connecté
 - Application dédiée
 - Recettes Illimitées
 - Plus de 70 recettes automatiques



LES PLUS PRODUITS

E-Picurien

E-PICURIEN
COLLECTION

La collection E-picurien est la nouvelle collection connectée. 100% tactile, ce four comporte des recettes automatiques qui vous simplifiera la vie !

Parois Chef EXPERT

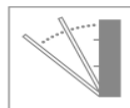


Développées avec notre partenaire LENÔTRE, les nouvelles parois EXPERT offrent un résultat de cuisson professionnel. Cette cuisson 100% homogène garde tous les bienfaits nutritionnels.



Sonde à Viande

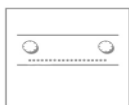
Grace à cet outil, la réussite de la cuisson de toutes vos viandes deviendra un véritable jeu d'enfants (30°C - 90°C).



Fermeture douce

Fermeture Douce

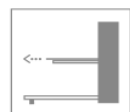
Cette fermeture permet de fermer la porte d'un seul geste, en douceur et en silence. Rien de plus pratique quand on a les mains pleines.



Guide de cuisson sérigraphié

Guide de cuisson

Ce mémo astucieux vous indique de manière précise quelle fonction de cuisson est la plus adaptée à vos envies.



Rails télescopiques

Rails Télescopiques

Les rails télescopiques offrent un confort d'utilisation inégalé dans l'utilisation du bas à légumes et de l'espace traiteur. Un accès direct et fluide à vos aliments.



Recettes automatiques

Les recettes préprogrammées sont les clés de succès pour la réussite de tous vos plats préférés.



Porte froide

Porte Froide

L'épaisseur de la porte supérieure à 5 cm garentissent une sécurité totale. La température observée au centre de la porte pendant la cuisson est < 30°C.

FICHE TECHNIQUE

Code EAN	8 016 361 914 766
TYPE	
Esthétique	Sublime
Intégrable	Oui
Coloris	Inox
CARACTERISTIQUES FOUR	
Cuisson	Multifonction
Nombre de Fonctions	11
Eclairage	Standard
Programmateur	100% Tactile
Type de nettoyage	Pyrolyse
Chaleur pulsée	Oui
Convection naturelle	Oui
Chaleur tournante	Oui
Décongélation	Oui
Sole brassée	Oui
Etuve	Non
Gril	Oui
Turbogril	Oui
Tournebroche	Oui
Turbobroche	Oui
Poignée	Inox
Volume utile du moufle (litres)	68
Niveau d'enfournement	5
Préconisation de température	Oui
Manettes	Non

Ventilation tangentielle	Oui
Installation sous plan	Oui
Contre-porte	Plein verre
Gradins anti-basculement	Oui
Grilles	2
Sonde à Viande	Oui
Lèche-frite	1
Rails Téléscopiques	Oui

FONCTION SPECIALE

WIFI (e-Picurien)	Oui
-------------------	-----

LES 6 RECETTES AUTOMATIQUES

1.	Lasagne	Oui
2.	Poulet Roti	Oui
3.	Tomates Farcies	Oui
4.	Quiche Lorraine	Oui
5.	Filet de Lieu	Oui
6.	Gateau aux pommes	Oui

CONSOMMATION

Classe énergétique (à partir du 01/01/2015)	A
Consommation en convection naturelle (kWh)	0,87
Consommation en convection forcée (kWh)	0,82

PUISSANCE

Puissance maxi (kW)	x
Température maxi	x°C

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Hors tout (HxLxP) cm	59,5x56,7x59,5
Encastrement (HxLxP) cm	59x56x56
Poids net/brut (kg)	37 / 40
Branchement	230V + T-16A

