



BAR2S K8 V2 IN

Appareil encastrable-Four avec Fonctions vapeur (71 l)

Timer

- Four multifonction air brassé avec 11 fonctions de cuisson
- Horloge électronique ClassicCook

Fonction

- Gentle Steam** – des cuissons d'un autre niveau et une cuisson douce
- Programmes spéciaux pour la cuisson avec fonction vapeur: Poisson vapeur, viande vapeur, pain vapeur
- Cuisson sur 3 niveaux** : préparer les plats simultanément sur l'ensemble des trois niveaux
- Convection sole et voûte
- Gril
- Turbo gril
- Air pulsé
- Air pulsé et convection sole
- Fonction Maxi-Cooking pour une cuisson optimale de gros morceaux de viande
- Fonction pizza/pain
- Basse température/levage pâte [35°C]
- Eco air pulsé
- Ventilation à froid (décongélation)
- Maintien au chaud [60°C]
- Décongeler
- Température recommandée

Caractéristiques

- Volume cavité 71 litres
- Revêtement intérieur en émail pour un nettoyage facile
- Cavité 71 litres
- Porte rabattable
- Rabattable 2-vitré
- Porte pleine, 2 verres
- set coulissant partiel à 2 glissières**
- Panneau de commande en métal
- Boutons de commandes escamotables
- Bouton de commande argentés
- Commande électronique

- Température réglable jusqu'à 250°C
- Gril rabattable
- Protection des poignées
- Eclairage four avec halogène
- Panneaux latéraux lisses
- Ventilateur de refroidissement pour une bonne ventilation de la paroi

Accessoires

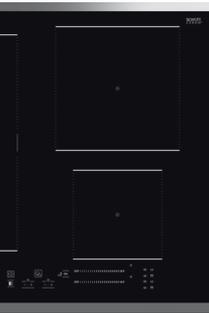
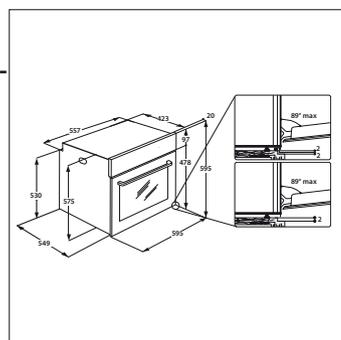
- 1 grille
- 1 plaque à pâtisserie émaillée

Données techniques et dimensions

- Classe énergétique A+
- Consommation d'énergie en mode conventionnel 0.89 kWh
- Consommation d'énergie en mode chaleur tournante/air pulsé 0.69 kWh
- Câble de raccordement 100 cm
- Puissance du gril 1800 W
- Puissance de raccordement 2900 W
- Alimentation électrique 220-240 V
- Fréquence 50/60 Hz
- Fusible 13 A
- Dimensions de la niche (HxLxP) : 600 x 560 x 555 mm
- Dimensions du produit (HxLxP) : 595 x 595 x 551 mm
- Dimensions du produit emballé (HxLxP) : 670 x 640 x 650 mm
- Poids de l'appareil 26.9 kg
- Poids de l'appareil emballé 28.2 kg

ESSENTIALS_WPRO_NEW

ESSENTIALS_SPECIFIC_IN-CLUDED_NEW ESSENTIALS_SPECIFIC_OPTIMAL_NEW



BS 7160C FT

Inductions-Plaque de cuisson

Design

- Type : Induction
- Cadre plat en acier inoxydable

Zones de cuisson

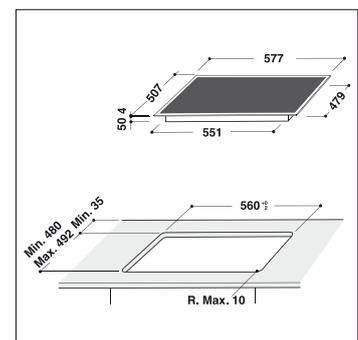
- Toutes les zones de cuisson ont la fonction Booster
- Flexi Duo** – zone de cuisson flexible
- Avant gauche**: 18/23 cm Ø, 1750 watt, **Booster** 2200 watt
- Avant droite**: 14,5 cm Ø, 1200 watt, **Booster** 1600 watt
- Arrière gauche**: 18/23 cm Ø, 1750 watt, **Booster** 2200 watt
- Arrière droite**: 21 cm Ø, 2100 watt, **Booster** 3000 watt
- Avant droite**: 14,5 cm Ø, 1200 watt

Caractéristiques

- 4 fonctions automatiques : mijoter, maintien au chaud, faire fondre
- Direct Access – Touch Control avec fonction Slider pour chaque zone de cuisson
- Avec fonction Simmer pour la cuisson à feu doux
- Maintien au chaud
- Indicateurs de chaleur résiduelle
- Détection automatique de récipient
- Verrouillage du bandeau de commande
- Voyant de mise sous tension
- Touche marche/arrêt

Données techniques

- Connexion flexible : aussi pour 220-240 V, 31.1 A
- Alimentation électrique : 220-240 V
- Fréquence : 50/60 Hz
- Puissance de raccordement : 7,2 kW



BAKO FLEXISTEAM
EAN