

Four

Réf. : BFC8500X



Les Plus produits

Multifonction plus La performance culinaire à l'état pur grâce à la chaleur tournante (résistance circulaire + air pulsé) associée ou non à la convection naturelle (chaleur combinée).

Grill Moyen Recommandé pour saisir et cuire à coeur gigot, côtes de boeuf, pour garder leur fondant aux pavés de poissons.

Système de nettoyage catalytique Le nettoyage catalytique élimine la graisse pendant la cuisson en ne laissant aucun résidu. Les revêtements sont également entièrement démontables et réversibles.

GÉNÉRAL

Marque	BRANDT
Référence commerciale	BFC8500X

DÉFINITION DU PRODUIT

Autres couleurs disponibles	00
Classe énergétique (cavité 1)	A
Couleur	Noir
Ean code	3660767982543
Energie consommée chaleur classique (kWh) (1ère cavité)	0.99
Energie consommée convection forcée (kWh) (1ère cavité)	
Mode d'installation	Encastrable
Mode de cuisson	Multifonction +
Mode de nettoyage	Catalytique
Nombre de cavités	1
Type d'énergie	Electricité
Type de four	Simple

BANDEAU

Couleur du bandeau	Noir
Début et fin de cuisson	00
Matériau du bandeau	Plein verre
Nom du programmeur	Minuterie sonore
Nombre de manettes	2
Type de fonction hors programmeur	Fonction Cuisson; Temps; Température

PORTE

Couleur de la porte	Noir
Équipement de la porte	Ventilée
Matériau de la porte	Plein verre
Nombre de vitre(s) de la porte	3
Ouverture de la porte	Abattante

CAVITÉ 1

Dimensions de la cavité H x L x P en mm	487 X420 X350
Nom de la cavité	00
Parois catalytiques amovibles	Oui
Régulation de la température	Mécanique
Traitement des fumées	00
Volume de la cavité en l	70

ECLAIRAGE

Eclairage à l'ouverture de porte	
Nombre de lampe(s)	1
Position de la lampe	Arrière; Haut; A droite
Type de lampe	Halogène

Four

Réf. : BFC8500X

CASSEROLERIE

Accessoires fournis	00
Nombre de Grilles	1
Nombre de plats	1
Système sortant et gradins	00
Tourne broche	00
Type de grille	1 Grille plate sécurité
Type de plaques et plats	Plat 45 mm

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	
Consommation d'énergie pour préchauffage en kWh	
Consommation pyrolyse 80 mn en kWh	
Indice d'Efficacité Energétique (EEI) (kWh)	
Temps de préchauffage en min	

SÉCURITÉS

Autres sécurités	Verrouillage de l'accès au bandeau
Certificats de conformité	CE

FONCTIONS CUISSON DU FOUR

Séquence de cuisson 1	Arrêt
Séquence de cuisson 2	Eclairage
Séquence de cuisson 3	Décongelation
Séquence de cuisson 4	Gril ventilé
Séquence de cuisson 5	Gril fort
Séquence de cuisson 6	Gril moyen
Séquence de cuisson 7	Traditionnel ventilé
Séquence de cuisson 8	Traditionnel
Séquence de cuisson 9	Sole
Séquence de cuisson 10	Chaleur tournante
Séquence de cuisson 11	Eco
Séquence de cuisson 12	
Séquence de cuisson 13	
Séquence de cuisson 14	
Séquence de cuisson 15	
Séquence de cuisson 16	
Séquence de cuisson 17	

ÉLÉMENTS CHAUFFANTS

Élément circulaire en W	00
Élément de voute en W	
Grill simple en W	950
Grilloir gaz en W	00
Sole en W	1100
Sole gaz en W	00

AUTRES ÉNERGIES

Autres gaz disponibles	
Équipement gaz d'origine	NOWEB
Puissance maxi gaz en kW	0
Raccordement au gaz	

BRANCHEMENTS

Fréquence en Hz	50/60
Intensité en A	16
Longueur du cordon électrique en cm	100
Puissance maxi-électrique en (kW)	3000
Tension en V	220-240
Type de prise	Sans

DIMENSIONS

Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm)	600X560X570
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm)	668X648X688
Dimensions du produit nu H x L x p (mm)	595X595X575
Poids brut en kg	36
Poids net en kg	32