



Gaggenau
BO471110
FOUR 60CM SERIE 400 INOX/VERRE
CH.GCHE

Version antérieure:

Version ultérieure:

Code EAN:
4242006216511

gamme distribuée:
FPG

BO471110

Four Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

Module de commande haut

- Porte sans poignée / ouverture automatique
- Auto-nettoyage pyrolyse
- 17 modes de cuisson, avec sonde thermométrique, tournebroche et fonction pierre à pain et à pizzas
- Ecran TFT sensible
- Appareil sans bandeau de commande avec module de commande sur la porte vitrée
- Régulation électronique de la température de 30°C à 300°C
- Volume utile 76 litres
- Classe d'efficacité énergétique A

Modes de cuisson

- Chaleur tournante.
Chaleur tournante Eco.
Voûte + Sole.
Voûte + 1/3 Sole.
Voûte.
1/3 Voûte + Sole.
Sole.
Chaleur tournante + Sole.
Chaleur tournante + 1/3 Sole.
Gril grande surface + Air ventilé.
Gril grande surface.
Compact Gril.
Cuisson sur pierre à pain et à pizzas.
Cuisson dans faitout en fonte.
Etuve.
Décongélation.
Maintien au chaud.

Bandeau de commande

- Ouverture automatique de la porte.
- Commande par boutons rotatifs et écran TFT sensible.
- Affichage texte clair en 25 langues.
- Mémorisation de recettes personnelles (incluant la sonde thermométrique).
- Touche info avec conseils d'utilisation.
- Porte à ouverture latérale 180°.

Caractéristiques

- Sonde thermométrique avec arrêt automatique.
- Tournebroche.
- Prise pour pierre à pain et à pizzas.
- Thermostest : Affichage de la température réelle.
- Préchauffage rapide.
- Fonctions du programmeur : durée de la cuisson, fin de la cuisson, minuterie, chronomètre, minuterie spéciale cuisson longue durée.
- Eclairage halogène voûte 60 W.
- Eclairage halogène latéral 2 x 10 W.

Accessoires intégrés

1 x Sonde de température amovible, 2 x tôle à pâtisserie, 1 x tournebroche, 1 x poêle en verre, 1 x grille rôtissoire, 1 x poêle à griller avec grille

Accessoires en option

- BA016103 RAIL TElesc PYRO BO22/25/27
- BA026103 NVEL PLAQ CUISSON BO27PIED INT
- BA026113 NVEL PLAQ CUISSON BO22/25/27
- BA036103 GRILLE FOUR 60CM BO22/25/27
- BA046113 PLAQ VER FOUR 60CM BO22/25/27
- BA056113 RESISTANC PIERR PAIN FOUR60CM
- BA056133 PIERR PAIN FOUR 60CM+PEL+GRIL
- BS020002 PLANCHE À PIZZA (SET DE 2)
- GN340230 FAITOUT FONTE PR BS ET INDUC.

Autres couleurs disponibles

Caractéristiques

Couleur de la façade : Inox
Pose-libre / Intégré : Encastrable
Mode de nettoyage : Pyrolytique
Niche d'encastrement (mm) : 590 x 560 x 550

Dimensions du produit (mm) : 595 x 590 x 547

Matériau du bandeau : sans bandeau
Matériau de la porte : Acier inox.
derrière le verre

Poids net (kg) : 63.000

Volume utile du four : 76

Mode de cuisson : Chal. sole + chal. voûte 1/3, Chal. tourn. + chal. sole 1/1, Chal. tourn. + chal. sole 1/3, Chal.

voûte + chal. sole 1/3, Chaleur de sole, Chaleur de voûte, Chaleur tournante,

Convection naturelle, Décongélation, en: Hot Air-Eco, en: Sabbat fonction,

Fonction cocotte, Fonction cuisson sur pierre, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, maintenir au chaud, Position de fermentation

Matériau de la cavité : Emailé
Contrôle de température : Electronique
Nombre de lampe(s) : 3
Certificats de conformité : CE, VDE

Types de consommation et de connexion

Consommation Convection Naturelle (kWh) : 1.31

Consommation Convection Forcée. (kWh) : 0.97

Puissance maximum de raccordement électrique (W) : 3700

Tension (V) : 220-240

Fréquence (Hz) : 50

Type de prise : Branchement sans fiche, Sans fiche

BO471110

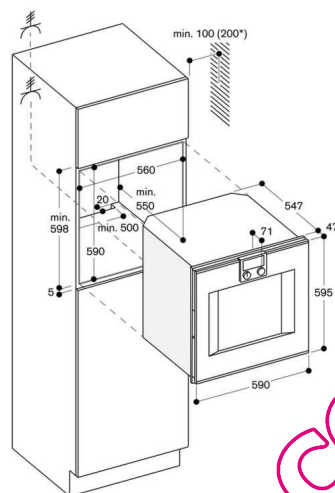
Four Série 400

Porte plein verre sur inox

Largeur 60 cm

Charnières à gauche

Module de commande haut



* 200 mm en connexion avec BA 016 103

QUELFOUR.COM