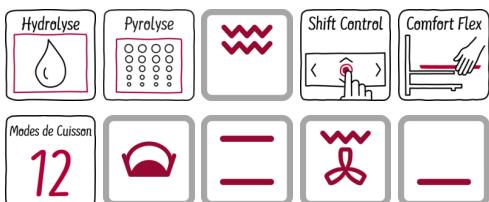




A



#### Accessoires en option

Z11CR10X0 GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE  
Z11GT10X3 PLAT A FOUR EN VERRE  
Z11TC10X0 RAIL CONFORT FLEX 1 NIVEAU  
Z12CB10A0 TOLE A PATISSERIE EMAILLEE  
Z12CP10A0 PLAT A PIZZA  
Z12TF36X0 RAIL TELESCOPIQUE 3NIVEAUX SORTIE TOTALE  
Z19DD10X0 ACCESSOIRE VAPEUR

Four encastrable avec CircoTherm® - le système d'air pulsé de Neff.

- ✓ CircoTherm® - l'excellent système d'air pulsé de Neff pour cuire et rotir simultanément sur 4 niveaux.
- ✓ Le duo pour un nettoyage parfait: pyrolyse après un usage intensif - l'intérieur du four se nettoie seul. Hydrolyse - l'option écologique pour le nettoyage rapide du four.
- ✓ NeffNavigator - navigation rapide dans les menus et utilisation simple grâce au grand écran TFT.
- ✓ ConfortFlex® - les rails télescopiques à sortie totale qui permettent de saisir les grilles, lèchefrites et tôles à pâtisserie par les côtés, comme un plateau.
- ✓ Porte abattante amortie, ouverture et fermeture douce

#### Équipement

##### Données techniques

Couleur de la façade : Inox  
Type de construction : Encastrable  
Système de nettoyage intégré : Autonettoyage hydrolytique, Pyrolyse  
Niche d'encastrement (mm) : 585-595 x 560-568 x 550  
Dimensions du produit (mm) : 595 x 596 x 548  
Dimensions du produit emballé (mm) : 670 x 680 x 670  
Matériau du bandeau : Acier inox  
Matériau de la porte : Verre  
Poids net (kg) : 37,650  
Volume utile du four : 71  
Mode de cuisson : , 4D hot air, Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Position de fermentation  
Matériau de la cavité : Email  
Contrôle de température : Electronique  
Nombre de lampe(s) : 1  
Certificats de conformité : CE, VDE  
Longueur du cordon électrique (cm) : 120  
Code EAN : 4242004202424  
Nombre de cavités - (2010/30/CE) : 1  
Classe énergétique (2010/30/CE) : A  
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0,90  
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0,74  
Indice de classe énergétique - NOUVEAU (2010/30/CE) : 87,1  
Puissance de raccordement (W) : 3600  
Intensité (A) : 16  
Tension (V) : 220-240  
Fréquence (Hz) : 50; 60  
Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.



4 242004 202424

N 90, Four intégrable, Inox

B27CS24N1

## Équipement

- \* Nettoyage :
- \* Nettoyage Pyrolyse
- \* Hydrolyse : pour un four toujours propre

### Design :

- Ecran TFT medium 4,1" en couleur avec texte clair et commande NeffNavigator
- Bandeau de commande rétro-éclairé
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

### Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 12 modes de cuisson : fournil : idéal pour cuire le pain, Circotherm®, position étuve pour faire lever les pâtes, Circotherm® Eco, gril petite surface, convection naturelle, convection naturelle Eco, position pizza, cuisson basse température, chaleur de sole, gril ventilé, gril grande surface, décongélation
- Fonctions supplémentaires :  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

### Confort/Sécurité

- Température de porte 30 °C
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage halogène
- Préconisation de température  
Affichage de la température  
Contrôle optique de la montée en température  
Fonction Sabbat
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants  
Coupure automatique du four  
Indicateur de chaleur résiduelle  
Touche marche  
Interrupteur au contact de la porte

### Données techniques :

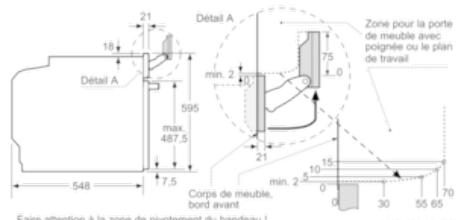
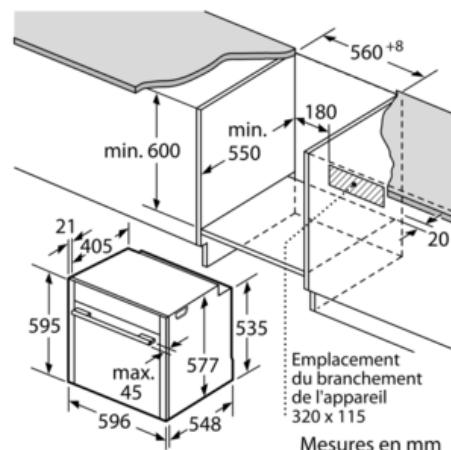
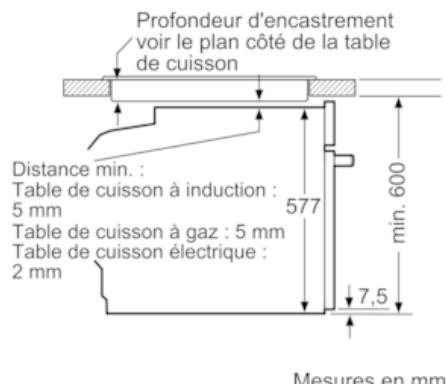
- Câble de raccordement avec fiche 1,20 m
- Puissance totale de raccordement : 3,6 kW
- Classe d'efficacité énergétique (selon norme EU 65/2014) : A sur une échelle allant de A+++ à D  
Consommation énergétique chaleur de voûte / de sole : 0.9 kWh  
Consommation énergétique air chaud : 0.74 kWh
- Cavité : 1
- Source de chaleur : électrique
- Volume cavité : 71 l

# N 90, Four intégrable, Inox

B27CS24N1

## Cotes

Montage avec une table de cuisson.



Si l'appareil est installé sous une table de cuisson, les épaisseurs de plaque de travail suivantes (le cas échéant y compris la sous-structure) doivent être respectées.

Type de table de cuisson	épaisseur de plaque de travail min.	
Table de cuisson à induction	appliquée	affleurant
table de cuisson à induction pleine surface	37 mm	38 mm
table de cuisson à gaz	47 mm	48 mm
table de cuisson électrique	30 mm	38 mm
	27 mm	30 mm

