

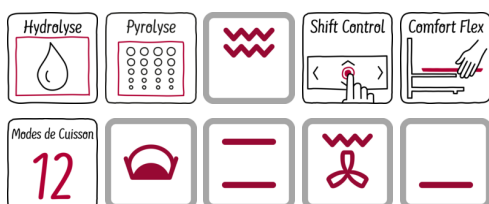
N 90, Four intégrable, Inox
B27CS24N1



COOKING PASSION SINCE 1877



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, lèche-frites 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 Sabbath
- Préchauffage rapide
- Sécurité enfants
Coupure automatique du four
Indicateur de chaleur résiduelle
Touche marche
Interrupteur au contact de la porte

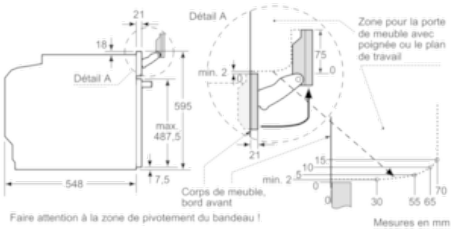
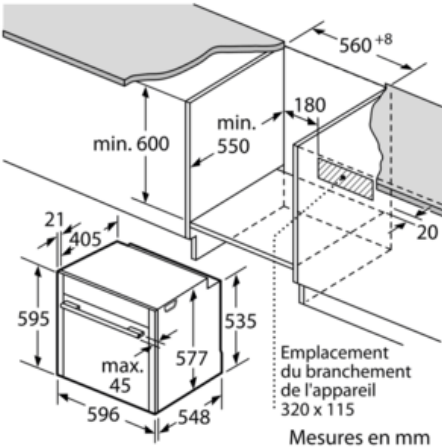
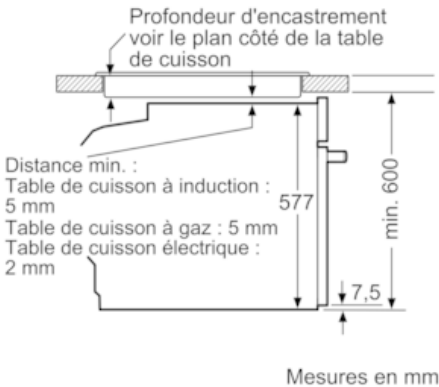
Données techniques :

- 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	appliqué	affleurant
	37 mm	38 mm
table de cuisson à induction pleine surface	47 mm	48 mm
table de cuisson à gaz	30 mm	38 mm
table de cuisson électrique	27 mm	30 mm

