

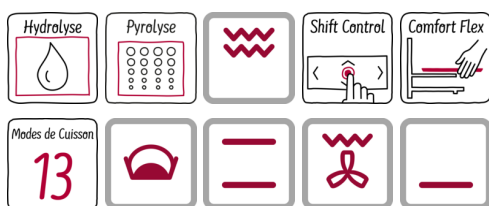
N 90, Four intégrable, Inox
B55CS24N0



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 multifonction avec porte SLIDE&HIDE® - accès direct sans gêne à l'enceinte du four.

- ✓ Hide® - la porte entièrement escamotable.
- ✓ 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.

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) : 675 x 690 x 660
Matériau du bandeau : Acier inox
Matériau de la porte : Verre
Poids net (kg) : 42,206
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 : 4242004177715
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) : 60; 50
Type de prise : Fiche cont.terre/Gard.fil ter.



4 242004 177715

N 90, Four intégrable, Inox

B55CS24N0

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
- Porte escamotable Hide®, amortie
- Cavité intérieure en noir diamant
- Intérieur de porte plein verre

Type de four/Modes de cuisson

- Volume 71 l et 4 niveaux de cuisson
- 13 modes de cuisson :
Circotherm®, convection naturelle, convection naturelle Eco, chaleur de sole, gril grande surface, gril petite surface, gril ventilé, cuisson basse température, position pizza, Circotherm® Eco, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, position étuve pour faire lever les pâtes
- Fonctions supplémentaires :
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option
- Réglage de température : 40 °C - 275 °C

Confort/Sécurité

- Température de porte 30 °C
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex, entièrement extensible(s), avec arrêt automatique
- 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

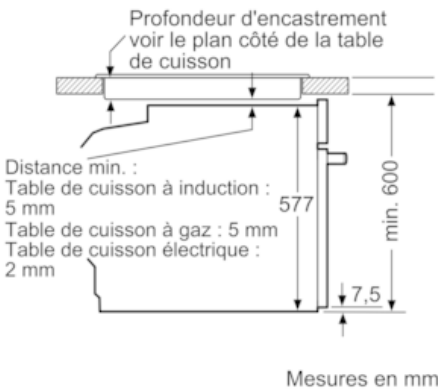
Données techniques :

- Câble de raccordement : 120 cm
- 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
B55CS24N0

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
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

