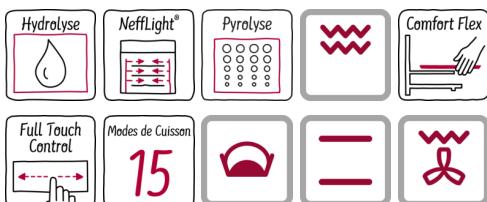




A



#### Accessoires en option

Z11CR10X0 GRILLE A PATISSERIE ET ROTISSERIE  
Z11GT10X3 PLAT A FOUR EN VERRE  
Z11SZ80X0 KIT DESIGN PLUS 60 CM + 29 CM  
Z11SZ90X0 KIT SEAMLESS COMBINAISON® 60 CM + 45 CM  
Z11TC10X0 RAIL CONFORT FLEX 1 NIVEAU  
Z12CB10AO TOLE A PATISSERIE EMAILLEE  
Z12CP10AO 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.
- ✓ FullTouch Control - contrôle précis et simple du four par effleurement tactile de la surface lisse de l'écran couleur TFT haute résolution.
- ✓ NeffLight® - éclairage parfait des 4 niveaux du four, même avec la porte fermée.
- ✓ ConfortFlex® - les rails télescopiques coulissent complètement hors du four et permettent un maniement confortable par les côtés.

#### Équipement

##### Données techniques

Couleur de la façade : Inox

Type de construction : Encastrable

Système de nettoyage intégré : Autonettoyage hydrolytique, Pyrolyse  
Niche d'enca斯特rement (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) : 43,550

Volume utile du four : 71

Mode de cuisson : Chaleur de sole, Convection naturelle, Décongélation, Gril air pulsé, Gril grande surface, Gril petite surface, Hot Air-Eco, low temperature cooking, maintenir au chaud, Niveau de cuisson du pain, Pizza setting, Position de fermentation, préchauffer  
Contrôle de température : Electronique

Nombre de lampe(s) : 3

Certificats de conformité : CE, VDE

Longueur du cordon électrique (cm) : 120

Code EAN : 4242004182016

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.



N 90, Four intégrable, Inox

B58CT64N0

## Équipement

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

### Design :

- Grand écran tactile TFT 5,7" en couleur avec texte claire et commandes TouchControl
- 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
- 15 modes de cuisson : fonction maintien chaud, préchauffage, gril ventilé, chaleur de sole, cuisson basse température, position pizza, convection naturelle Eco, convection naturelle, gril petite surface, Circotherm® Eco, position étuve pour faire lever les pâtes, gril grande surface, fournil : idéal pour cuire le pain, décongélation, Circotherm®
- Fonctions supplémentaires :  
Fonction cuisson vapeur avec accessoire en option

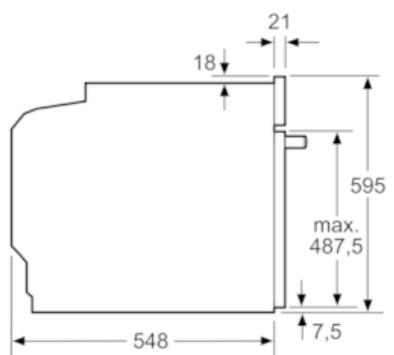
### Confort/Sécurité

- Température de porte 30 °C
- Assistant de Pâtisserie et de Rôtisserie
- ConfortFlex® : rail télescopique sur 1 niveau
- Eclairage NeffLight®, Eclairage LED
- 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

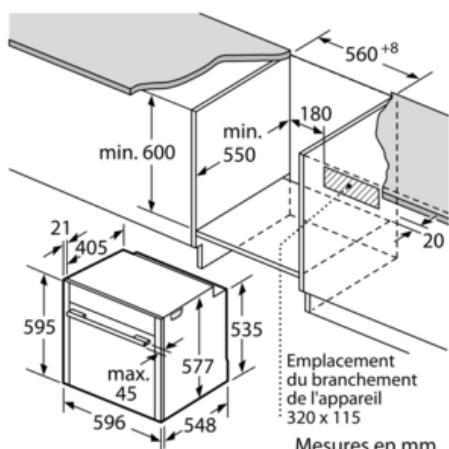
## Cotes



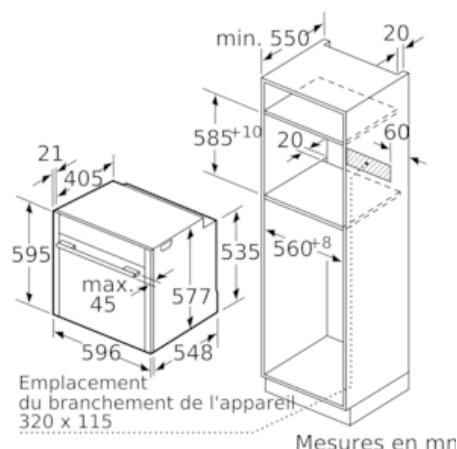
Mesures en mm

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



### Mesures en mm



### Mesures en mm