

De Dietrich

Forno



Caratteristiche principali del prodotto

Doppia funzione di pulizia: pirolisi e idrolisi Per quanto riguarda la pulizia, questo forno è dotato della doppia funzione di pulizia pirolitica e idrolitica. L'idrolisi consente una pulizia regolare, economica ed ecologica su smalto pirolitico di altissima qualità. La pirolisi consente una pulizia profonda.

Cottura a vapore di pollame/pesce/carne bianca La cottura a vapore consente di cuocere i cibi a una temperatura più bassa, preservandone i nutrienti e la salute, e di renderli ancora più croccanti.

Ref.: DOPH375X

GENERALE

Brand	DE DIETRICH
Codice Commerciale	DOPH375X
Codice EAN	3660767997318
Codice doganle	85166080

CARATTERISTICHE GENERALI

Tipo modello	Incasso
Tipo di alimentazione	Elettrico
Modalità di cottura	Multifunzione +
Sistema di pulizia del forno	Pirolisi, Idrolisi
Colore	Stellar steel
Tipologia di comandi	Schermo LCD bianco
Numero di manopole	2
Tipologia di porta interna	Vetro completamente rimovibile
Modalità di apertura della porta	Apertura verso il basso con sistema Soft Close
Capacità del serbatoio dell'acqua (L)	-

CONNETTIVITÀ

Connettività	No
Tipo di connettività	-
Caratteristiche	-

PRESTAZIONI

Indice di Efficienza Energetica (EEI) (kWh)	81,4
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico in modalità convenzionale (kWh)	0.70
Consumo energetico in modalità ventilata (kWh)	0.76
Potenza del grill	2100
Consumo in modalità stand-by (W)	0.84
Consumo in stand-by con connessione attiva (W)	-
Volume della cavità interna (L)	73
Dimensioni della cavità interna AxLxP (mm)	382x474x405
Rivestimento interno	Smaltato
Luce all'apertura della porta	Si

De Dietrich

Forno

Ref.: DOPH375X

FUNZIONI DI COTTURA	
Numero delle funzioni di cottura	10
Programma 1	Riscaldamento a ventilazione assistita
Programma 2	Tradizionale
Programma 3	Piastra inferiore + ventola
Programma 4	Eco
Programma 5	Grill Variabile
Programma 6	Grill Ventilato
Programma 7	Pane
Programma 8	Cottura a vapore Pesce
Programma 9	Cottura a vapore Pollame
Programma 10	Cottura a vapore Carni bianche
Programma 11	Idrolisi, Pirolisi
Programma 12	-
Programma 13	-
Programma 14	-
Programma 15	-
Programma 16	-
Programma 17	-
Programma 18	-
Programma 19	-
Programma 20	-
Programma 21	-
Programma 22	-
Programma 23	-
Programma 24	-
Programma 25	-
Programma 26	-

ACCESSORI E DOTAZIONE	
Tipologia di guide laterali	Supporti cromati in acciaio
Numero di guide telescopiche laterali	0
Guide telescopiche laterali	-
Numero di griglie	1
Tipologia di griglie	1 griglie di sicurezza piatta,
Numero di piatti e teglie	1
Tipologia di piatti e teglie	1 vassoio raccogli gocce 45 (mm)
Girarrosto	No

SICUREZZA	
Tipologia di sistemi di sicurezza	Comando di blocco + Auto Stop System
Tipologia di porta	Porta fredda a 4 vetri

INSTALLAZIONE	
Assorbimento elettrico massimo (kW)	3.385
Fusibile richiesto (A)	16
Voltaggio (V)	220-240
Frequenza di alimentazione (Hz)	50/60
Dimensioni del prodotto senza imballo AxLxP (mm)	592X592X608
Misure del prodotto con imballo (mm)	670X640X660
Dimensioni di incasso AxLxP (mm)	585X560X550
Lunghezza del cavo di alimentazione (cm)	115
Tipologia di spina	Senza spina
Peso netto (kg)	34.5
Peso lordo (kg)	36.1

PRODUZIONE	
Paese di origine	Francia
Disponibilità pezzi di ricambio (anni)	20
Indice di riparabilità	-