

FICHE TECHNIQUE



ZOU364X EN RÉSUMÉ...

Four sous-encastrable inox

COMMENT SE SIMPLIFIER LA VIE...

- Faites des économies d'argent et d'énergie grâce au label A.
- L'esthétique, résolument novatrice ou dans les tendances de la mode, est le premier élément qui frappe d'emblée.
- Pour un investissement limité, vous obtenez une foule de commodités.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DU PRODUIT

Hauteur de la niche (mm)	600
Profondeur de la niche (mm)	550
Largeur de la niche (mm)	560
Hauteur mm	590
Profondeur (appareil) (mm)	560
Largeur (appareil) (mm)	594
Tension (V)	230/400
Poids net (kg)	28,3
Prix de vente conseillé en euro (recycl. incl.)	499

Capacité du four : 53 litres

Classe énergétique 'A' selon les nouvelles normes EU

Fonction air pulsé Thermaflow®
Le système à air chaud Thermaflow® breveté par Zanussi offre le vrai air pulsé avec résistance annulaire. Le système assure une température homogène à l'intérieur du four afin que les mets soient cuits à la perfection en toutes occasions. Un ventilateur aspire l'air à travers un éléments chauffant placé à l'arrière de la cavité et fait circuler l'air ainsi chauffé via des trous positionnés à l'arrière et spécialement étudiés pour une répartition optimale de l'air. L'air pulsé Thermaflow® permet de gagner du temps et de l'énergie grâce à un chauffage rapide de l'enceinte et la possibilité de cuisiner à de plus basses températures. Par la façon spécifique dont le flux d'air est acheminé à l'intérieur du four, il ne peut y avoir aucun transfert d'odeurs ce qui signifie que vous pouvez cuisiner sur plusieurs niveaux en même temps en toute quiétude.

Fonctions du four : résistance du bas, ventilation, air pulsé, grill, résistance du haut, résistances du haut et du bas

QUELQUES POINTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION



ZOB341N

four encastrable traditionnel noir



ZOB341W

four encastrable traditionnel blanc

DES CHOSES QUI VOUS IMPORTENT
