

FICHE TECHNIQUE



ZYB460X EN RÉSUMÉ...

four encastrable inox pyro

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)	593
Profondeur de la niche (mm)	550
Largeur de la niche (mm)	560
Hauteur de l'appareil (mm)	590
Profondeur de l'appareil (mm)	560
Largeur de l'appareil (mm)	594
Tension (V)	230
Poids net (kg)	33,2

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 :
Décongélation, grill double,
turbo-grill, air pulsé, grill,
éclairage, résistances du haut
et du bas

QUELQUES POINTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION



ZOB181NC

four encastrable rétro



ZOB341N

four encastrable traditionnel noir

DES CHOSES QUI VOUS IMPORTENT
