

FICHE TECHNIQUE



ZYB591XL EN RÉSUMÉ...

four inox pyrolyse porte latérale

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) | 580 |
| 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) | 38,5 |

Four multifonctions
La technologie des fours multifonctions offre une flexibilité énorme en matière de possibilités de cuisson.

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.

QUELQUES POINTS À PRENDRE EN CONSIDÉRATION



ZOB181NC

four encastrable rétro



ZOB341N

four encastrable traditionnel noir

DES CHOSES QUI VOUS IMPORTENT
