

Ovens

K-71V28BM2-FR



Points forts

- Pyrolytic & multifunction oven - 78lt, black
- Electronic Control
- 8 functions
- Wire racks + Full telescopic rails
- 4 glass door + door lock
- Removable Inner Glass
- 2 trays (1 shallow, 1 deep)
- Energy class: A

SHARP
Be Original.



Les rails télescopiques assurent la sortie des plats chauds du four sans effort et en toute sécurité.



Fermeture assistée douce et silencieuse de la porte du four grâce à des charnières spécifiques.



Doté d'un interrupteur de porte, ce four Sharp déclenche l'éclairage à l'ouverture de la porte pour une meilleure visibilité de l'enceinte et le désactive à sa fermeture pour réaliser des économies d'énergie.



Sharp facilite l'entretien de votre four : la vitre intérieure de la porte du four est amovible pour un nettoyage aisé et rapide, même au lave-vaisselle.

SHARP
Be Original.

Principales caractéristiques

| | |
|--|---------------------------------------|
| Couleur | Noir |
| Garantie (ans) | 2 ans pièces et main d'œuvre sur site |
| Finition intérieure du four | Email pyrolytique |
| Type de nettoyage | Pyrolyse |
| Type de chaleur | Multifonction chaleur tournante |
| Volume de la cavité (L) | 78 |
| Type de construction | Tout-intégrable |
| Largeur (cm) | 60 |
| Classe d'efficacité énergétique | A |
| Type de contrôle | Electronique |
| LCD couleur | Non |
| Ouverture du four | Porte abattante |
| Type de porte (nombre de portes vitrées) | Entièrement vitrée (4) |
| Porte intérieure en verre amovible | Oui |
| Type de picot | Gradins métalliques |
| Nombre de niveaux | 5 |
| Poignée | Inox |

Dimensions et poids

| | |
|--|-----------------|
| Dimensions d'emballage (LxPxH) (mm) | 680x640x630 |
| Poids net / kg) | 36 |
| Poids brut (kg) | 38.7 |
| Dimensions de la cavité (L x H x P) (mm) | 450 x 413 x 392 |
| Dimensions du four (L x H x P) (mm) | 595 x 595 x 575 |
| Dimensions d'encastrement (L x H x P) (mm) | 580 x 590 x 555 |
| Capacité du four (L) | 78 |

Code EAN

| | |
|----------|---------------|
| Code EAN | 4974019928050 |
|----------|---------------|

Données techniques

| | |
|--|--------------|
| Tension / fréquence (V) / (Hz) | 220-240 / 50 |
| Fusible d'alimentation / disjoncteur (A) | 13.5 |
| Puissance (W) | 3100 |
| Élément chauffant supérieur (W) | 1200 |
| Élément chauffant inférieur (W) | 1100 |
| Gril (W) | 1400 |
| Double gril (W) | 1400-2600 |
| Ventilateur (W) | 23 |

| | |
|---|------|
| Ventilateur avec anneau de ventilateur (W) | 2000 |
| Consommation d'énergie - statique (kWh / cycle) | 0.99 |
| Consommation d'énergie - ventilateur | 0.93 |

Accessoires

| | |
|-------------------------|--|
| Lumière du four | Oui (voûte) |
| Porte à fermeture douce | Oui |
| Rails télescopiques | 1 kit de rails entièrement télescopiques |
| Sonde à viande RoastPro | Non |
| Tournebroche RoastPro | Non |
| Interrupteur de porte | Oui |
| Service à pizza | Oui (en option) |
| Grille | 1 |
| Plateau | 2 (1 lèchefrite + 1 plateau profond) |
| Câble d'alimentation | Oui (1.6 m) |

Fonctions

| | |
|---------------------|--|
| Nombre de fonctions | 8 |
| Fonctions du four | Décongélation, Convection naturelle, Chaleur brassée, Gril, Double Gril, Pyrolyse, Double Gril+turbine, Turbo (Convection naturelle+Chaleur tournante) |
| VapClean | Non |

| | |
|--|--------|
| Augmentation de puissance | Non |
| Programmes de cuisson automatique (nombre) | - |
| Plage de température (° C) | 50-270 |

Sécurité

| | |
|------------------------|-----|
| Ventilateur | Oui |
| Technologie ActiveCool | Oui |
| Verrouillage porte | Oui |