

Forno De Dietrich ▲ - DOP 7231 AH-1



Cottura a bassa temperatura – La cottura delicata a meno di 100 °C è ideale per la preparazione di carni particolarmente tenere e saporite. Basta scegliere una delle 10 pietanze: agnello rosa o ben cotto, arrosto di vitello... La preparazione viene eseguita automaticamente dal forno.

A⁺P
500°C

73 l

A⁺

60 cm

EURO

Fr. 1'490.–
IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

Descrizione

Applicazione	Domestico
Posa libera/incasso	A incasso
Colore	Antracite
Comando	manopola girevole
Display	Display in bianco e nero
Sicurezza presente	Sì; Sicurezza bambini (blocco dei comandi)
Programmi automatici	Sì
Programmi speciali	2 cotture: menù esperti e cottura a bassa temperatura; 9 funzioni di cottura
Numero di funzioni	9
Tipo di riscaldamento	Aria calda
Sistema ad aria calda con 5 ingressi d'aria	Sì
Pulizia	rapido; pirolitico; turbo
CoolDoor	Sì
Tipo di porta	Chiusura morbida; Vetro completamente rimovibile
Quantità vetri	4
Guide	telescopico livello 1
Numero livelli di cottura	6

Timer	Sì
Illuminazione disponibile	Sì; illuminazione automatica all'apertura della porta
Avvio ritardato	Sì
Materiale contenitore interno	Smalto
▲ Distribuzione commerciale selettiva. Esclusivamente disponibile per i partner contrattuali.	

Dati tecnici

Larghezza norma	60 cm
Classe di efficienza energetica	A+
Volume utile complessivo	73 l
Volt	400 V, 2 PN
Frequenza	50 Hz
Elettricità	2 x 10 A
Potenza	3'385 W
Modalità standby	Sì
Peso	kg Netto: 37, Lordo: 38
Apparecchio	mm Altezza: 596 – Larghezza: 592 – Profondità: 544
Imballaggio incluso	mm Altezza: 670, Larghezza: 640, Profondità: 660

