



# Four

## DOP1180B

:  
:  
:

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

### BANDEAU

Matériau du bandeau : Plein verre  
Couleur du bandeau : Noir  
Nom du programmeur : Matrics couleur  
Nombre de manettes : 0

### PORTE

Matériau de la porte : Plein verre  
Couleur de la porte : Noir  
Équipement de la porte : Porte froide  
Ouverture de la porte : Abattante  
Nombre de vitre(s) de la porte : 4

### CAVITÉ 1

Nom de la cavité : Enamelite  
Dimensions de la cavité H x L x P en mm : 322X420X380  
Volume de la cavité en l : 60  
Traitement des fumées : Système éolyse  
Régulation de la température : Electronique

### ECLAIRAGE

Nombre de lampe(s) : 1  
Type de lampe : Halogène  
Position de la lampe : A droite;Angle  
Éclairage à l'ouverture de porte : Oui

### CASSEROLERIE

Nombre de Grilles : 2  
Type de grille : 2 Grilles sécurité avec poignée  
Nombre de plats : 2  
Type de plaques et plats : 1 Plat pâtisserie Lissium;1 plat 45 « grande taille »  
Tourne broche : Oui

### CONSOUMATIONS

### SÉCURITÉS

Autres sécurités : Auto stop système  
Certificats de conformité : CB;/CE

### ELÉMENTS CHAUFFANTS

Grill simple en W : 1600  
Élément de voute en W : 1400  
Élément circulaire en W : 2100  
Sole en W : 1900

### BRANCHEMENTS

Puissance maxi-électrique en (kW) : 3,570  
Tension en V : 220-240  
Fréquence en Hz : 50/60  
Intensité en A : 16  
Longueur du cordon électrique en cm : 120  
Type de prise : Sans

### DIMENSIONS

Dimensions du produit nu H x L x p (mm) : 597X592X555  
Dimensions du produit emballé HxLxP (mm) : 660X654X610  
Dimensions de la niche d'encastrement H x L x P (mm) : 590X560X555  
Poids net en kg : 36  
Poids brut en kg : 39

### AUTRES ÉNERGIES

### CAVITÉ 2

Traitement des fumées : Sans  
Nombre : 0  
Nombre de plats : 0

Séquence de cuisson : Arrêt  
Séquence de cuisson 2 : Chaleur tournante  
Séquence de cuisson 3 : Chaleur Combinée  
Séquence de cuisson 4 : Traditionnel Eco  
Séquence de cuisson 5 : Traditionnel  
Séquence de cuisson 6 : Gril fort ventilé + tourne broche  
Séquence de cuisson 7 : Gril fort + Tb  
Séquence de cuisson 8 : Gril 2 + TB  
Séquence de cuisson 9 : Maintien au chaud pulsé  
Séquence de cuisson 10 : Décongélation pulsée