

TIROIR CHAUFFANT 14 CM - TIROIRS ET ACCESSOIRES

KD91404E

Réchauffement des assiettes et de vos plats préparés

– Fonctions du tiroir chauffant:
Décongélation, tenir au chaud plats préparés et assiettes, lever la pâte
– Température réglable: 30-85°C



Dimensions de l'appareil (hxlxp) en mm
594 x 135 x 535

Dimensions d'encastrement (hxlxp) en mm
560 x 140 x 550

Prix
599,99€

TVA et recupel inclus



KD91402E

Large tiroir pour une utilisation optimale de l'espace

– Tiroir avec revêtement anti-dérapant
– Ouverture simple push-pull



Dimensions de l'appareil (hxlxp) en mm
594 x 135 x 535

Dimensions d'encastrement (hxlxp) en mm
560 x 140 x 550

Prix
299,99€

TVA et recupel inclus



KD6070M

– Tiroir avec revêtement anti-dérapant



Dimensions de l'appareil (hxlxp) en mm
592 x 70 x 502

Prix
139,99€

TVA et recupel inclus



CSPP

Elément d'adaptation pour l'alignement avec les appareils compacts

Prix
29,99€

TVA et recupel inclus

APERÇU COMPACT



Modèle	EOK96030X	EOK66030X	EOK68600X
Type four / micro-ondes	four multi air pulsé	four multi air pulsé	four multi air pulsé
Efficacité énergétique ¹ A-G ²	A	A	A
fonction	multifonctionnel	multifonctionnel	multifonctionnel
Consommation énergétique en fonction			
conventionnel			0,79
air pulsé	0,71	0,71	0,74
Consommation en stand-by (kWh)		1,90	1,00
Temps de préparation standard	46	49	43
Puissance de raccordement (W)	3400 3700	3400 3700	2900
Voltage (V)	230-240	230-240	220-240
Autres caractéristiques			
Type	compact	compact	moyen
Capacité (litres)	35	36	39
Grandeur de la plus grande plaque de cuisson	1188	1188	1250
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm)	380x560x550	380x560x550	450x558x580
Dimension cavité HxLxP (mm)	206x438x378	207x439x379	217x438x393
Niveau sonore	47	51	48
Ventilateur	•	•	•
Timer digital	•	•	•
Boutons de commande escamotables			
Eclairage intérieur	•	•	•
Température de - à - °C	30-230	30-250	50-250
Pyrolyse, nombre de positions			
Nombre de fonctions de cuisson	8	5	10
Fonction de cuisson :	Décongélation, Air brassé, Air pulsé, Air pulsé humide, Cuisson basse température, Air pulsé avec vapeur, Gril, Vapeur	Décongélation, Air pulsé, Cuisson basse température, Gril, Gril à circulation	Chaleur de sole, Décongélation, Double gril, Air pulsé, Fonction pizza, Air brassé, Gril à circulation, Gril, Gril + chaleur de sole, Chaleur de voûte + chaleur de sole
Nombre de niveaux de cuisson	3	3	5
Nombre de niveaux max. en cuisson simultanée	2	2	2
Plaques de cuisson	1	1	1
Grilles	1	1	1
Couleur	inox anti-traces	inox anti-traces	inox anti-traces

¹ Valeur d'après la norme EN 50304. Cette norme ne prend pas en compte les résultats de cuisson.

² Valeur par classification A (écoénergétique) jusqu'à G (non écoénergétique)