



Añade vapor. Y consigues mágicos acabados crujientes y jugosos
Además de las funciones estándar de cocción, SteamBake añade vapor durante el horneado. La cocción al vapor mantiene la masa húmeda en la superficie para mejorar la fermentación para conseguir una corteza dorada y sabrosa.

Cocina Vitrocerámica de la Serie 6000 de 86 x 60 x 60 cm, vitrocerámica 4 zonas, Horno multifunción SteamBake, display digital, interior en esmalte negro, grill, horno con 7 funciones, carriles telescópicos en 1 nivel, capacidad XXL, acero inoxidable y negro

Ventajas y características

SteamBake. El secreto de un horneado mejor

SteamBake te permite lograr resultados de panadería en tu propia casa. La humedad permite que la masa se eleve completamente, dejando el interior más suave con la corteza rica y crujiente. Y pruébalo para conseguir un increíble pollo asado o un exquisito pescado.



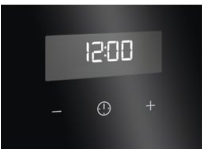
Cocción multinivel. Cocina más cosas al mismo tiempo

Con la cocción multinivel, el anillo calefactor adicional garantiza una cocción perfecta de tus platos incluso cuando se cargan dos bandejas al mismo tiempo.



Temporizador LED para un control preciso del proceso de cocción

Esta placa lleva un temporizador LED para tener un control preciso del proceso de cocción. El temporizador te avisará cuando se acabe el tiempo de cocción para que puedas decidir si quieres cocinar el plato un poco más, ajustar la temperatura o prepararlo para servir.



Desliza y asegura. Con las barras correderas telescópicas

Las barras correderas telescópicas extensibles proporcionan mejor acceso a los recipientes dentro del horno. Las correderas permiten que las bandejas salgan totalmente y queden seguras en su sitio liberando las manos para asar, sazonar o condimentar.



La placa vitrocerámica. Rápida y eficiente

La placa vitrocerámica es rápida y fácil de limpiar con zonas cerámicas que calienta rápidamente y con total precisión para cocinar sin complicaciones.



- Cocina con horno eléctrico y placa
- Mandos giratorios escamoteables
- Puerta horno de fácil limpieza
- Refrigeración ventilada
- Ajustable en altura.
- Cajón para el almacenamiento de utensilios de cocina
- Medidas (mm):850x596x600
- Funciones del horno: ventilador + superior, Grill + Calor superior, Grill + Calor superior + Ventilador , Grill + Inferior + Ventilador, Grill + Ventilador, Grill + Ventilador + Evaporador, superior + inferior

Especificaciones de producto

PNC	940 003 139	Consumo energético en modo ventilador con una carga convencional (kWh/ciclo) - Horno Principal	0.82
EAN	7333394075099	Número de cavidades	1
Clasificación energética del horno principal	A	Mandos	Frontales escamoteables Premium
Capacidad útil (L)	73	Controles de la placa	Frontales escamoteables Premium
Potencia total (W)	10300	Nº Registro EPREL	2120050
Temperaturas	50°C - 275°C	Altura hasta la placa (mm)	850
Bandejas	1 bandeja de esmalte negro, 1 grasera de esmalte negro	Altura máxima	867
Parrillas	1 parrilla	Alto (mm)	850
Zona cocción frontal izdo.	1000 W / 2200 W / 140 mm / 210 mm	Ancho (mm)	596
Zona cocción posterior izdo.	1200 W / 145 mm	Fondo (mm)	600
Zona cocción frontal dcho.	1200 W / 145 mm	Altura del embalaje	963
Zona cocción posterior dcho.	2200 W / 1400 W / 265 mm / 170 mm	Anchura del embalaje	635
Funciones de cocción	Cocción convencional/tradicional, Grill rápido, Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Turbo Plus, Grill Turbo	Profundidad del embalaje	680
Accesorios incluidos	Soporte de pared antibasculante, 1 Carril TR1LV	Peso bruto (kg)	52
Índice de eficiencia energética del horno principal	95.3	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	50
Consumo energético en modo estándar con una carga convencional (kWh/ciclo) - Horno Principal	0.95	Color	Inox antihuellas
		Tipo	vitrocerámica
		Fuente de energía	Eléctrico
		Frecuencia (Hz)	50
		Voltaje (V):	230
		Fusible requerido (A)	3x16

