

EED6P61X Four Pyrolyse SteamBake + rails télescopiques



SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise



Le four SteamBake Série 600 Pro vous permet d'apporter, le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, pizza, les pâtisseries ou la volaille.

Préconisation de températures



L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

Un système autonettoyant pour un éclat permanent



Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

Autres bénéfiques

- La fonction Préchauffage Rapide préchauffe votre four plus rapidement qu'un four standard.
- La touche de vapeur qui fait des miracles
- Le ventilateur fait circuler de la chaleur de manière régulière et homogène à travers le four.

Caractéristiques

- SÉRIE 600 PRO four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 lèche-frite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
- Eclairage: 1, halogène / 40 W

Spécifications techniques

- Indice d'efficacité énergétique (EEI) : 81.2
- Classe d'efficacité énergétique* : A+
- Conso classe énergétique CN (kWh) : 0.93
- Conso classe énergétique MF (kWh) : 0.69
- Nombre de cavités : 1
- Source de chaleur : Electrique
- Volume utile cavité (L) : XXL 72
- Couleur : Inox
- Puissance électrique totale maximum (W) : 3480
- Puissance du gril (W) : 2300
- Conso pyro 1 (Wh) : 3744 / 90 mn
- Conso pyro 2 (Wh) : 6096 / 150 mn
- Longueur de câble (m) : 1.6
- Dimensions HxLxP (mm) : 594x596x569
- Dimensions d'encastrement HxLxP (mm) : 600x560x550
- Dimensions emballées HxLxP (mm) : 654x635x670
- Poids brut/net (kg) : 32.3 / 31.3
- Code pays origine : IT

PNC : 801416698

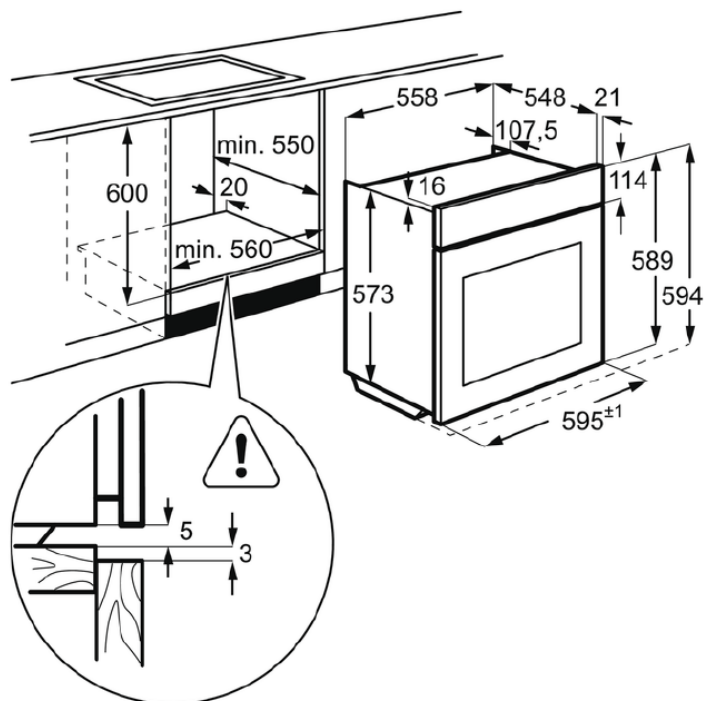
EAN : 7332543916801

Description produit

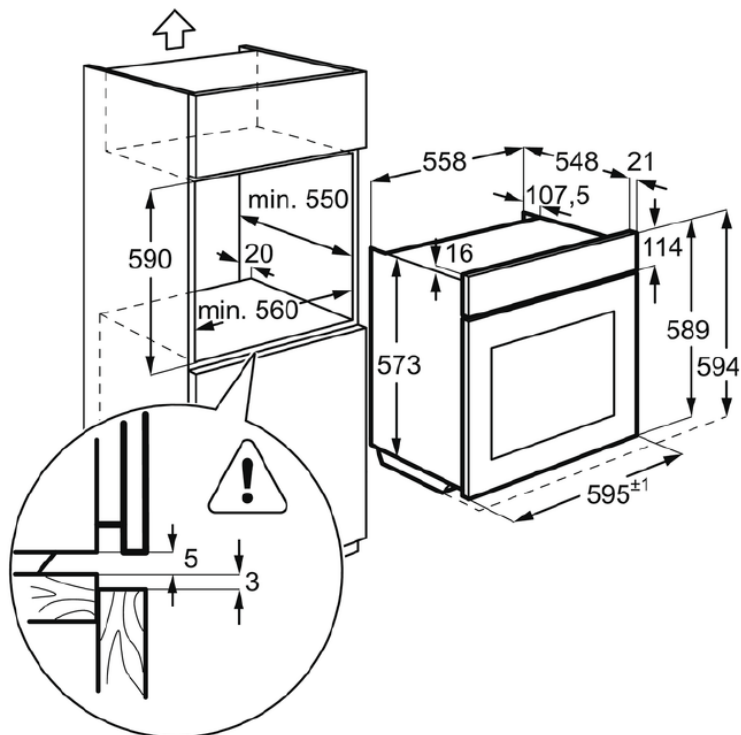
- **Plus de sécurité**, les rails permettent de faire coulisser en dehors de l'enceinte de cuisson les plats et les grilles tout en les positionnant en toute sécurité
- Ergonomiques, sûrs grâce à son **extension totale**
- **Plus de confort**, grâce une extension totale qui permet de Retourner ou arroser en toute sécurité votre rôti sans risquer de vous brûler au contact de l'enceinte chaude du four.
- **Utilisable** en toute flexibilité à **chaque niveau du four**.

EED6P61X Four Pyrolyse SteamBake + rails télescopiques

PSGBOV170DE0000Z



PSGBOV170DE0000Y



EED6P61X Four Pyrolyse SteamBake + rails télescopiques

