



Libérez votre créativité

Ce four dispose de trois modes de cuisson : vapeur intense, alternée ou combinée. Ainsi, vos plats seront dorés et croustillants à l'extérieur, et moelleux à l'intérieur

Bénéfices et Caractéristiques

Cuisson vapeur sous vide

Les professionnels se sont tournés depuis longtemps vers la cuisson sous vide. Une réussite assurée grâce à une cuisson basse température constante et ajustée au degré près. Une expression parfaite du goût et une préservation maximale des substances nutritives.



Une sonde de cuisson pour des recettes toujours réussies.

Des résultats parfaits grâce à la sonde de cuisson. Sélectionnez le résultat que vous désirez (saignant, à point, bien cuit), la sonde mesure la température à cœur de l'aliment et met fin à la cuisson quand votre plat est prêt.



Des résultats de cuisson optimaux grâce au capteur d'humidité

Le capteur d'humidité de ce four utilise automatiquement la quantité de vapeur idéale pour obtenir des résultats de cuisson optimaux. Ainsi, réalisez des plats aux saveurs et textures parfaites, tout en rehaussant les arômes.



SoftMotion, une fermeture douce assistée

Grâce au système SoftMotion, la porte se ferme toute seule dans un mouvement lent et silencieux jusqu'au dernier centimètre



- Four encastrable Vapeur Série SteamPro
- Gamme compact
- Niche 45 cm
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- Fermeture douce assistée "SoftMotion"
- Réservoir d'eau amovible
- Fonction de cuisson sous vide
- Fonctions de cuisson : Cuisson de sole, Cuisson du pain, Gratiner, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Turbo Gril, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Gril, Vapeur élevée, Vapeur faible, Vapeur moyenne, Maintien au chaud, Cuisson basse température, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson sous-vide, Réhydratation vapeur, Chauffage Haut/Bas, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril, Fonction yaourt
- Nettoyage Vapeur
- Programmateur électronique, écran couleur tactile ExSight® 4.2" avec livre de recettes
- Commandes sensibles
- Indication des modes de cuisson sérigraphiés sur intérieur de porte
- Préconisation de température
- Cuisson basse température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de nettoyage vapeur
- 75 recettes automatiques
- 20 recettes mémorisables
- Nombre de recettes préprogrammées : 180, 75

Spécifications techniques

Couleur	Noir	Commandes du four	Touches sensibles
Classe d'efficacité énergétique*	A+	Puissance du gril (W)	1900
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	450x560x550	Max power oven - Top Oven	3000
Fonctions de cuisson	Cuisson de sole, Cuisson du pain, Gratiner, Décongélation, Levée de pâte / pain, Déshydratation, Turbo Gril, Plats surgelés, Vapeur intense (100%), Gril, Vapeur élevée, Vapeur faible, Vapeur moyenne, Maintien au chaud, Cuisson basse température, Chaleur tournante humide, Fonction pizza, Chauffe-plats, Stérilisation, Cuisson sous-vide, Réhydratation vapeur, Chauffage Haut/Bas, Chaleur tournante pulsée, Turbo gril, Fonction yaourt	Températures réglables	30°C - 230°C
		Surface cuisson plus large support (cm²)	1424
		Eclairage intérieur	1, halogène haut
		Indice d'efficacité énergétique (EEI)	80.8
		Conso classe énergétique CN (kWh):	0.89
		Conso classe énergétique MF (kWh):	0.59
		Éclairage (W)	40
		Source de chaleur	Electrique
		Type de l'appareil	Electrique
		Niveau sonore dB(A)**	52
Puissance électrique totale four (W)	3000	Poids appareil brut (Kg)	36.9
SteamCategory	SteamPro	Poids appareil net (Kg)	35.7
Interface	Electronique avec écran couleur tactile ExSight® 4.2"	Type de plats	1 plat multi-usages, 1 lèche-frite en émail gris
Volume utile cavité (L)	43	Nombre de grille(s):	1 grille inox
Mode de nettoyage	Vapeur	Runners - Top Oven	Gradins, Inox
Dimensions HxLxP (mm)	455x595x567	Longueur du câble (m)	1.5
		Livré avec prise	Oui

