Forno a vapor Série 6000 SenseCook com SteamCrisp com Display LED Explore

OR6PB51WSB



Experimente alimentos incrivelmente tenros com o Forno SteamCrisp®, e desfrute de carne
O Forno 6000 SenseCook® com SteamCrisp® cozinha de forma precisa para resultados perfeitos. Combinando vapor e calor tradicional, a carne fica mais suculenta e os pratos de peixe ficam até 20% mais tenros em comparação com um forno sem vapor.

Com base em testes externos que comparam o caráter tenro do frango (até mais 4%) e do salmão (até mais 20%), cozinhados com e sem combinar vapor e ar quente.

Forno a vapor com limpeza pirolítica da Série 6000 SenseCook com SteamCrisp e Display LED Explore com WiFi de 72 litros, 9 funções e 45 programas automáticos, sonda térmica, comandos escamoteáveis Inox, calhas telescópicas num nível, porta com 3 vidros, vidro preto com perfil Inox Infinity e puxador Inox Infinity

Product Benefits & Features



SteamCrisp® – mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro
O forno SteamCrisp® multifunções combina calor e vapor para assar, grelhar e reaquecer. Esta combinação mantém os pratos crocantes por fora e suculentos por dentro – a carne fica mais suculenta e o peixe até 20% mais tenro em comparação com um forno sem vapor.

Com base em testes externos que comparam a suculência do frango (até 4% mais) e do salmão (até 20% mais) cozinhados com e sem a combinação de vapor e ar quente.



Sonda Térmica – para um controlo preciso da temperatura
A Sonda Térmica permite-lhe monitorizar a sua cozedura com precisão para obter resultados perfeitos, independentemente da receita. O forno avisá-lo-á quando a sua comida atingir a temperatura ideal.



EXPlore. Acesso facilitado às funções do seu forno
O EXPlore permite-lhe controlar facilmente as definições do seu forno e acompanhar o que está a cozinhar. Com o ecrã LED e a conectividade WiFi, pode ver facilmente a hora, a temperatura e o progresso do seu prato.



Limpeza pirolítica. A função de autolimpeza
Com temperaturas elevadas, a função de limpeza pirolítica transforma a gordura e os resíduos alimentares em cinzas, para que possa limpá-lo facilmente com um pano húmido.



Conecte-se. E transforme a sua forma de cozinhar.
A conectividade permite-lhe controlar o seu forno a partir de qualquer lugar com a nossa aplicação. Obtenha dicas e melhore as suas técnicas de cozinha com funções controladas pela aplicação, sempre ao seu alcance.

- Dimensões AxLxP (mm): 594 x 596 x 569
- Dimensões encastre AxLxP (mm): 590 x 560 x 550

Forno a vapor Série 6000 SenseCook com SteamCrisp com Display LED Explore

OR6PB51WSB

Product Specification

PNC	949 494 949	Tipo de forno	elétrico
EAN	7333394107875	Conetividade	Sim
Família	SteamCrisp	Câmara	Não
Classe energética	A++	Varioguide	Sim
Nº Registro EPREL	2251684	Receitas Sous Vide	Não
Temperaturas	30°C - 300°C	Receitas	Não
Display	Display LED Explore	Funções de memória	Não
Tipo de controlo	Escamoteáveis metálicos	Nível de ruido dB(A)	45
Capacidade útil (L)	72	Limpeza	Pirólise
Potência máxima, w	3390	Altura, mm	594
Potência grelhador, w	2300	Largura, mm	596
Cor	Preto	Profundidade, mm	569
Funções de aquecimento	Aquecimento inferior, Assar/cozedura convencional, Alimentos congelados, Grill, Humidade baixa, Cozedura ventilada, Pizza, Ventilado, Grelhador turbo	Acessórios	Calhas TR1LV, Parafusos de madeira
		Altura encastre, mm	590
		Largura encastre, mm	560
		Profundidade encastre, mm	550
Tipo de produto	Forno elétrico integrável	Frequência, Hz	50/60
Índice de eficiência energética	61.2	Peso bruto (kg)	36.3
Consumo energético em modo standard (kWh/ciclo)	0.93	Peso total (incluindo acessórios), kg	35.7
Consumo energético em circulação forçada (kWh/ciclo)	0.52	Profundidade de embalagem	670
		Altura do Pacote	654
Cavidade	Grande	Volume da embalaegm	278.25
Número de compartimentos	1	Largura da embalagem	635



