

EBPL70SP Four



Explorez de nouveaux horizons culinaires

Avec ce four à vapeur multi-fonction, vous pouvez tester les recettes les plus compliquées en toute confiance. Le capteur d'humidité avancé règle automatiquement la bonne quantité de vapeur, garantissant ainsi une texture tendre et des saveurs



Explorez de nouveaux goûts et des arômes intenses

Avec la fonction SousVide, vous pouvez cuire à la vapeur vos aliments, fines herbes et aromates dans des sachets scellés sous vide à basse température. Les arômes sont décuclés pour un goût et une texture incomparables.



Les bons réglages de cuisson en toutes circonstances

La fonction unique Varioguide vous donne accès à 220 recettes. Un écran tactile couleur affiche un livre de cuisine passionnant qui décrit les ingrédients et la façon de préparer les plats. Le four règle automatiquement la température, l'humidité et la

Avantage

- Programme de nettoyage vapeur pour un superbe four propre
- Bac à eau amovible et facile d'accès pour un remplissage rapide au robinet
- Capteur de température avec arrêt automatique

Caractéristiques

- Multifonction avec fonction vapeur combinée
- Efficacité énergétique: A
- Commande tactile
- Minuterie électronique
- Réglage électronique du four, 30°C - 230°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 5
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Porte à entretien facile
- Sécurité enfants
- Arrêt de sécurité
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 2 grilles combinées Steam
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque à gâteaux à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 2/3

Données techniques

- Prix brut, TVA incl. CHF : 6050.00
- Prix brut TVA excl. CHF : 5601.85
- Taxe de recyclage anticipée, TVA incl. CHF : 12.00
- Couleur : miroir
- Classe d'efficacité énergétique : A
- Volume du four (litres) : 70
- Valeur nominale totale (Watt) : 3500
- Valeur de raccordement total max (Watt) : 11400
- Tension réseau (Volt) : 400
- Tension réseau alternative (Volt) : 400V 2N~/400V 3N~
- Hauteur de l'appareil (mm) : 594
- Largeur de l'appareil (mm) : 594
- Profondeur de l'appareil (mm) : 567
- Numéro d'article / PNC : 944 271 304
- Code EAN : 7332543369676

Type

Four Profi Steam de ProfiLine