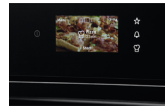


EB4PL70KSP Four



Autorisez le nouveau capteur d'humidité à faire entrer automatiquement la bonne quantité de

Chaque plat sera une expérience quand vous le cuirez grâce au four CombiSteam Pro et à son système de vapeur exhausteur de goût professionnel. Il possède trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné (chaleur-vapeur). En mode combiné, il se



Sélectionnez des recettes parmi celles préinstallées en utilisant cet écran tactile

Une multitude de recettes préinstallées sont à portée de mains grâce à cet écran tactile. La fonction VarioGuide règle automatiquement les paramètres de cuisson sur ceux du plat choisi, garantissant ainsi un résultat correct et délicieux.



Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats délicieux avec la

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.

Avantage

- Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection, d'un steak
- Un capteur d'humidité automatique qui régule la vapeur des plats spécifiques. Il retient l'humidité pour un goût et une texture exceptionnels
- La sonde de cuisson sans fil mesure la température interne de vos aliments pour des résultats délicieux sur lesquels vous pouvez compter

Caractéristiques

- Multifonction avec fonction vapeur combinée
- Efficacité énergétique: A
- Commande tactile
- 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: 4
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Touche Favoris pour démarrage éclair du mode de cuisson préféré
- Emaillage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Sécurité enfants
- Sécurité touches
- Arrêt de sécurité
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille (acier chromé)
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 Set punched + unpunched stst pan 2/3
- Y compris accessoire d'encastrement AW12 (équerre de support)

Données techniques

- Couleur : miroir
- Volume du four (litres) : 43
- Classe d'efficacité énergétique : A
- Valeur nominale totale (Watt) : 3000
- Valeur de raccordement total max (Watt) : 3000
- Tension réseau (Volt) : 230
- Tension réseau alternative (Volt) : 230V~/400V 2N~
- Hauteur de l'appareil (mm) : 455
- Largeur de l'appareil (mm) : 596
- Profondeur de l'appareil (mm) : 567
- Numéro d'article / PNC : 944 066 507
- Code EAN : 7332543582235
- Prix brut, TVA incl. CHF : 5890.00
- Product Partner Code : All Partn
- Prix brut TVA excl. CHF : 5468.90
- Taxe de recyclage anticipée, TVA excl. : 11.11

Type

EB4PL80CN Four
Compact ProfilLine
Pyrolyt

EB4PL70KSP Four

PSGBOV170DE0000L

