



Więcej smaku

Wielofunkcyjny piekarnik parowy umożliwia wykorzystanie pary na trzech różnych poziomach. Dwie opcje łączą parę i konwencjonalne ogrzewanie, tworząc warunki do wypieku idealnego chleba lub przygotowywania mięsa, a trzecia opcja wykorzystuje jedynie parę, aby perfekcyjnie ugotować rybę lub warzywa.

Piekarnik elektryczny z parą SteamBoost.

Funkcje



Piekarnik parowy SteamBoost

Wielofunkcyjny piekarnik parowy umożliwia zarówno tradycyjne pieczenie z termoobiegiem jak i wykorzystanie pary w trzech, różnych trybach: gotowania na parze, odgrzewania i pieczenia. Stosując parę można obniżyć temperaturę pieczenia oraz zachować naturalną wilgotność potraw.



Cudownie chrupiące i soczyste potrawy z Termosondą

Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasignalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.



Wyświetlacz LCD z piktogramami

Sterowany dotykowo panel z czytelnym wyświetlaczem umożliwia elektroniczną regulację temperatury i czasu oraz wybór programów automatycznych. Zaprogramowane dla różnych rodzajów potraw ustawienia zapewniają doskonały efekt, bez ryzyka pomyłki.



Szybkie nagrzewanie

Tryb szybkiego nagrzewania piekarnika pozwala o 40% skrócić czas przygotowania piekarnika do pracy w wymaganej temperaturze. Krótsza faza nagrzewania w porównaniu z tradycyjnym urządzeniem pozwoli Ci zamienić wolne chwile w niezapomniane posiłki.



Szybkie i równomierne pieczenie Even Cooking

Wentylator zapewnia stały obieg gorącego powietrza, gwarantując równomierny rozkład temperatury. W takich warunkach potrawy mogą być pieczone w niższej nawet o 20% temperaturze w porównaniu do piekarników tradycyjnych, co umożliwia oszczędność czasu i energii.

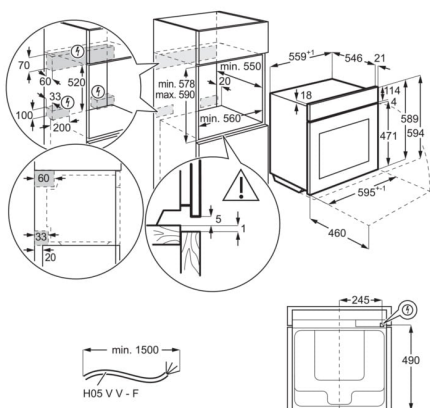
- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z funkcją piekarnika parowego
- Wyświetlacz: OMEGA
- Panel: szkło
- Funkcje: grzanie dolne, pieczenie chleba, rozmrażanie, szybkie grillowanie, zamrożone potrawy, para 100%, grill, duża wilgotność, mała wilgotność, utrzymywanie ciepła, nawilżanie, pizza, powolne gotowanie, regeneracja parowa, ogrzewanie górne/dolne, termoobieg, grillowanie turbo
- Automatyczne programy wagowe
- Funkcja pamięci, możliwość zapisania często używanych ustawień
- Termosonda
- Elektroniczna regulacja temperatury
- Automatyczne propozycje temperatury
- Funkcja szybkiego nagrzewania
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Wskaźnik ciepła pozostałego
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Wentylator zatrzymuje się po otwarciu drzwi piekarnika
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Oświetlenie przy otwartych drzwiach
- Wentylator chłodzący

Specyfikacja techniczna

Kolor	czarny
Klasa efektywności energetycznej	A+
Wymiary w zabudowie (W x S x G) [mm]	590x560x550
Tryby gotowania	grzanie dolne, pieczenie chleba, rozmrażanie, szybkie grillowanie, zamrożone potrawy, para 100%, grill, duża wilgotność, mała wilgotność, utrzymywanie ciepła, nawilżanie, pizza, powolne gotowanie, regeneracja parowa, ogrzewanie górne/dolne, termoobieg, grillowanie turbo
Funkcja Connectivity	nie
Całkowity pobór mocy [W]	3500
Poziom pary	Profisteam2
Wyświetlacz	Omega
Pojemność użytkowa [l]	70
Sposób czyszczenia	para
Wymiary WxSzxG [mm]	594x595x567
Interfejs	sterowanie dotykowe
Moc grilla [W]	2300
Maks. moc piekarnika [W]	3500
Zakres temperatur	30°C-230°C
Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm2]	1424

Oświetlenie	2, halogen bok, halogen góra
Energy efficiency index EEI Main Oven	81
Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]	1,09
Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]	0,68
Moc oświetlenia [W]	40
Typ piekarnika	elektryczny
Typ	Piekarnik elektryczny do zabudowy
Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik	53
Waga brutto [kg]	38,5
Waga netto [kg]	37,5
Brytfanny dołączone do piekarnika	1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
Rodzaj rusztu	1, stal szlachetna
Prowadnice	drabinki Easy Entry; stal szlachetna
Długość przewodu [m]	1,5
Rodzaj wtyczki	Schuko
Maks. temperatura powierzchni drzwi [°C] (zgodnie z normą EN30 lub 60335-1)	30

PSGBOV180DE0000F



PSGBOV180DE0000G

