



Horno SurroundCook®, cocción uniforme

Lograr resultados consistentes requiere un calor preciso distribuido uniformemente por toda la cavidad. El avanzado ventilador de los hornos SurroundCook® garantiza que cada parte de la receta recibe el calor necesario de manera homogénea y sin necesidad de girar el recipiente durante la cocción.

Horno SurroundCook con sistema de limpieza «Aqua Clean» y 9 funciones, Mandos escamoteables con 3 botones, Carriles telescópicos en 1 nivel, INOX Antihuellas, Clase A

Ventajas y características



Anillo térmico adicional, cocina en varios niveles a la vez con el mejor resultado

Sabores succulentos de esquina a esquina. El elemento térmico adicional de este horno garantiza la cocción uniforme de todas tus recetas, incluso si estás utilizando hasta tres bandejas a la vez. Todo perfecto de la primera hasta la última remesa.



Ventilador XXL, cocina de manera uniforme y eficiente

La eficiencia energética y la cocción eficaz van de la mano con este horno. Cuenta con un ventilador XXL que hace que el aire circule uniformemente por toda la cavidad. El resultado, un calentamiento más rápido y temperaturas de cocción que pueden reducirse hasta un 20% ahorrando tiempo y energía.

Sistema AquaClean, limpieza natural con vapor

Ya no es necesario que te pongas a limpiar inmediatamente después de cocinar. La humedad del interior de la cavidad del horno genera vapor para suavizar la grasa residual más resistente. Ya puedes disfrutar de una limpieza natural, sin esfuerzo.

Pantalla LCD con temporizador, controla el tiempo de cocción

El display LCD con temporizador te ofrece información inmediata del estado del proceso de cocción. Su nítida pantalla te permite ajustar la alarma, comprobar directamente el tiempo que queda para que el plato esté listo y ajustar el temporizador con gran precisión.

Bandeja XL, hornea remesas más grandes

Menos no siempre es más, particularmente cuando se trata de hornear deliciosas galletas o pastas. Nuestra bandeja XL es un 20% más amplia que las bandejas de hornear convencionales para que puedas trabajar con grandes remesas con la seguridad de que cada una de ellas quedará perfectamente horneada.

- Horno independiente
- Horno multifunción
- Clasificación energética:
- Inox antihuellas
- Con 3 niveles de cocción
- Reloj electrónico
- Mandos escamoteables
- Funciones electrónicas: Avisador de minutos, Hora, Avisador acústico, Tiempo de cocción, Fin de cocción
- Iluminación interior halógena
- Esmalte de alto brillo de fácil de limpieza
- Puerta fácil limpieza
- Parte superior abatible para una más fácil limpieza
- Ventilador tangencial
- Bandejas del horno: 1 bandeja de esmalte gris
- Parrillas: 1 parrilla
- Longitud del cable eléctrico 1.6m
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Grill rápido, Luz interior, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo

Especificaciones de producto

PNC	949 496 150	Cámara de visión remota	No
EAN	7332543623938	VarioGuide	No
Tipo	Horno multifunción	Recetas cocción al vacío	No
Clase	Clase A	Recetas estándar preprogramadas	No
Temperaturas	50°C - 275°C	Memorización de programas	No
Panel	Display LED	Nivel de ruido dB(A)	43
Mandos	Escamoteables	Esmalte interior	AquaClean
Capacidad útil (L)	72	Color	Inox antihuellas
Potencia máxima (W)	2780	Alto (mm)	589
Máx. Potencia grill (W)	2700	Ancho (mm)	594
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Grill rápido, Luz interior, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo	Fondo (mm)	569
		Accesorios incluidos	1 Carril TR1LV
		Alto hueco (mm)	600
		Ancho hueco (mm)	560
Medidas hueco (mm)	600x560x550	Fondo hueco (mm)	550
Índice de eficiencia energética	95.3	Voltaje (V)	220-240
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Frecuencia (Hz)	50/60
Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.81		
Tipo de cavidad	Grande		
Número de cavidades	1		
Fuente de energía	Eléctrico		
Conectividad	Sin conectividad		

