



Intensifica los sabores

Sabores inmejorables con el Horno SteamBoost. Simplemente utilizando la función Steamify® el horno seleccionará el nivel adecuado de vapor para tus recetas. Mejora tus platos de manera fácil y cómoda con las ventajas de cocinar al vapor.

Ventajas y características

Cocina al vapor y consigue resultados perfectos

Conseguir resultados precisos cocinando con vapor nunca ha sido tan fácil. Selecciona la temperatura que quieras y Steamify® añadirá automáticamente la cantidad adecuada de vapor, conservando así los nutrientes y consiguiendo los resultados más saludables.

- Limpieza: Vapor
- Sonda Térmica
- Carril telescópico en 1 nivel
- Puerta con 3 cristales
- Rejillas Easy Entry
- Luces: 2, Lateral halógena, Cenital halógena
- Medidas (mm): 594 x 595 x 567
- Medidas hueco (mm): 590 x 560 x 550



Sonda Térmica, control absoluto del punto de cocción

Al medir con precisión la temperatura interna de los alimentos, la sonda térmica permite saber exactamente cuando está lista tu pieza de carne o pescado, independientemente de si la prefieres poco hecha, al punto o muy hecha. Cuando se alcanza la temperatura programada, el horno se desconecta solo.

Cocina de forma intuitiva gracias al display táctil

El display TFT de este horno te ofrece una amplia variedad de funciones para preparar tus recetas favoritas. Tú eliges el plato y el horno ajusta la duración y la temperatura del programa de cocción.

Olvídate de esperar a que tu horno se caliente.

Este horno precalienta rápido para que puedas disfrutar de tu tiempo. Consigue resultados superiores más rápido.

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.

Especificaciones de producto

PNC	944 188 683	Índice de eficiencia energética	61.9
EAN	7332543842070	Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.09
Familia	SteamBoost	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52
Clase	Clase A++	Tipo de cavidad	Grande
Temperaturas	30°C - 230°C	Número de cavidades	1
Panel	Display táctil Excite	Fuente de energía	Eléctrico
Mandos	Táctiles	Conectividad	Sin conectividad
Capacidad útil (L)	70	Cámara de visión remota	No
Potencia máxima (W)	3500	Recetas cocción al vacío	No
Máx. Potencia grill (W)	2300	VarioGuide	Sí
Color	Negro	Memorización de programas	Sí
Funciones de cocción	Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desechar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Steamify, Turbo, Grill Turbo	Sonda Térmica	Sí
		Nivel de ruido dB(A)	53
		Limpieza	Vapor
		Alto (mm)	594
		Ancho (mm)	595
		Fondo (mm)	567
		Accesorios incluidos	1 Carril TR1LFSTV, Kit para la comprobación de la dureza del agua
		Alto hueco (mm)	590
		Ancho hueco (mm)	560
		Fondo hueco (mm)	550
Serie	8000		
Tipo	Horno multifunción		

