

EOB8S31X Horno de integración



SteamBoost, extrae el máximo sabor de los alimentos con el vapor.

Los hornos SteamBoost, con 3 niveles de vapor, potencian al máximo el sabor de cada receta. Con vapor, combinado o solo, conservan la humedad natural de los alimentos dejando la carne, el pescado, las verduras e incluso postres, jugosos y suculentos.



Asar, hornear y cocinar al vapor

Los hornos SteamBoost ofrecen tres niveles de cocción al vapor, pensados especialmente para hornear, asar y cocinar 100% al vapor. Masas esponjosas, pollo crujiente y texturas tiernas, todo en uno. Cocinando a más baja temperatura cuidamos



Sonda térmica, los platos que quieres a la temperatura que deseas

Este horno puede medir la temperatura interna de cualquier pieza de carne o pescado durante el proceso de cocción, para que puedas disfrutar siempre de resultados impecables. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno

Más beneficios :

- Ajusta el tiempo y la temperatura por ti
- Agiliza el proceso de cocción al horno
- El aire circula de manera uniforme por toda la cavidad

Características :

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Clasificación energética: A
- Funciones de cocción del horno: Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar 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, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Recetas pre-programadas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Mantener caliente
- Función de extensión del tiempo de cocción
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Display LCD Multifunción

Datos técnicos :

- Tipo : Horno multifunción
- Clase : Clase A+
- Temperaturas : 30°C - 230°C
- Panel : Display LCD
- Mandos : Táctiles
- Potencia máxima (W) : 3500
- Funciones de cocción : Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar 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, Turbo, Grill Turbo
- Índice de eficiencia energética : 81
- Limpieza : Vapor
- Medidas del hueco, mm : 590x560x550
- Modelo : EOB8S31X
- Alto (mm) : 594
- Ancho (mm) : 595
- Alto interior (mm) : 0
- Fondo tapa (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
- Ancho interior (mm) : 0
- Fondo interior (mm) : 0
- Máx. Potencia grill (W) : 2300
- Frecuencia (Hz) : 50
- Voltaje (V) : 230
- Nivel de ruido dB(A) : 53
- Product Partner Code : ER
- Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo) : 1.09
- Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo) : 0.68
- Tipo de cavidad : Grande
- Tipo : Eléctrico

Descripción del

Horno a vapor SteamBoost con 21 funciones (7 a Vapor), sonda térmica, control táctil, cavidad XXL, 180 recetas, Cierre suave de la puerta de 4 cristales, Carriles telescópicos en 1 nivel, Negro + INOX Antihuellas, Clase A+

EOB8S31X Horno de integración

PSGBOV180DE0000F

