Electrolux

Four SÉRIE 600 PRO SteamBake

EOD6P40X

SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise
Le four SteamBake Série 600 Pro vous permet d'apporter, le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, pizza, les pâtisseries ou la volaille.

Bénéfices et Caractéristiques

Préconisation de températures
L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaitre les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

Gagnez du temps avec la fonction Préchauffage Rapide
Plus d'attente ni de temps perdu avec la fonction préchauffage Rapide et son temps de préchauffe raccourci comparé à un four standard.

Un système autonettoyant pour un éclat permanent
Gardez votre four naturellement propre grâce à la fonction de nettoyage par Pyrolyse. Il détruit toutes les projections de graisses grâce à une élévation de la température à 500°C ! Récupérez les cendres et le tour est joué.

SteamBake, la touche de vapeur pour plus de gourmandise
Le four SteamBake vous permet d'apporter le croustillant, la couleur et la texture gourmande que vous aimez. Idéal pour les tartes, les pizza, les pâtisseries et la volaille par exemple.

Cuisson uniforme, rapide et efficace
Notre technologie de cuisson uniforme fait circuler l'air à travers le four assurant une cuisson homogène. Plus besoin de remuer ou de retourner votre plat. Une cuisson plus rapide pour un gain de temps et d'énergie.

- SÉRIE 600 PRO four SteamBake
- Chaleur tournante pulsée
- Pyrolyse
- Touche SteamBake pour donner plus de gourmandise à vos plats
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensitives
- Préconisation de température
- Indicateur de montée en température
- Préconisation de Pyrolyse
- 2 cycles pyrolyse pré-programmés
- Porte froide, 3 verres, verres et porte démontables sans outils
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 2 grilles chromées
- Eclairage: 1, halogène / 40W

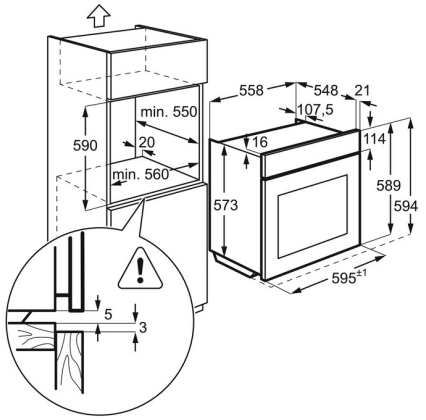
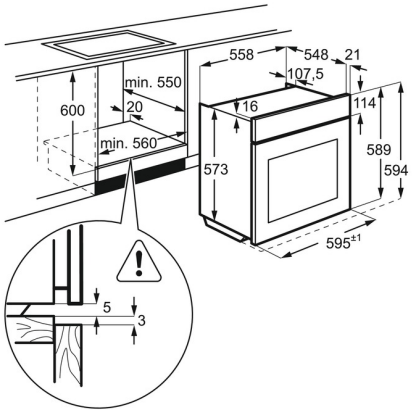
Four SÉRIE 600 PRO SteamBake

EOD6P40X

Spécifications techniques

Indice d'efficacité énergétique (EEI)	81.2
Classe d'efficacité énergétique*	A+
Conso classe énergétique CN (kWh):	0.93
Conso classe énergétique MF (kWh):	0.69
Nombre de cavités	1
Source de chaleur	Electrique
Volume utile cavité (L)	XXL 72
Couleur	Inox
Puissance électrique totale maximum (W)	3480
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	2593 / 90 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Longueur de câble (m)	1.6
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	32.1 / 31.1
Fabriqué en	Italie
PNC	949 499 622
Code EAN	7332543662661

PSGBOV170DE0000Y



PSGBOV170DE0000Z