

EOB6400ASX Forni



Vapore e calore insieme per risultati eccellenti

Abbinare il vapore al calore permette di avere piatti deliziosi ogni volta; il vapore esalta il sapore naturale ed il gusto del cibo rendendo la cottura più uniforme.



I migliori risultati di cottura

Con questo forno hai la possibilità di cucinare in modo potente e uniforme grazie alla nuova ventilazione interna UltraFanplus, ispirata a quella delle apparecchiature professionali.



Controllo diretto del conto alla rovescia

Per un controllo diretto, questa interfaccia con display a LED prevede una funzione di conto alla rovescia. La temperatura e le modalità pratiche di riscaldamento sono accessibili direttamente tramite le manopole e i pulsanti.

Più vantaggi :

- Risultati di cottura professionali

Caratteristiche :

- Funzione Pizza
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- 8 funzioni di cui 1 a vapore (25% di umidità - bassa)
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Luce alogena
- Manopole push/pull
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor (vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A

Specifiche tecniche :

- Modello : EOB6400ASX
- Tipologia : Vapore
- Potenza massima assorbita (kW) : 2780
- Colore : Acciaio inox antimpronta
- Product Partner Code : ER Open

Descrizione del