



La mejor forma de hornear es con vapor

Los hornos de la Serie 5000 SurroundCook® con SteamBake son hornos multifunción que utilizan vapor para un horneado perfecto: cada receta crujientes por fuera mientras que el interior sigue estando tierno y jugoso. Y todos cocinados de forma homogénea sin tener que girar ni mover la bandeja.

Horno pirolítico multifunción Serie 5000 SteamBake con Display LED Explore con WiFi de 71 litros con 9 funciones y 45 programas automáticos, mandos escamoteables Inox, sonda térmica, carriles telescópicos en 1 nivel, apretura y cierre suave de la puerta de 4 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity y tirador

Ventajas y características



SteamBake, vapor para repostería, siempre con vapor

Los hornos multifunción con función SteamBake permiten añadir vapor durante los primeros minutos de la cocción. Todo termina teniendo un color y una corteza crujiente mejores y se calienta homogéneamente sin tener que girar la bandeja ni los ingredientes que estés cocinando.



Sonda térmica: para un control preciso de la temperatura

La sonda térmica te permite supervisar precisamente la cocción para lograr resultados perfectos sea cual sea la receta. El horno te permitirá saber cuándo el plato haya alcanzado la temperatura correcta.



EXPLore. Acceso sencillo a las funciones de tu horno

EXPLore permite controlar sin problemas los ajustes del horno para saber cómo va la cocción. Con la pantalla LED y la conectividad WiFi, se puede ver fácilmente la hora, la temperatura y el progreso de tu plato.



Limpieza pirolítica. La función de autolimpieza

Con altas temperaturas, la función de limpieza pirolítica convierte la grasa y los residuos de comida en ceniza, para que puedas limpiar el horno fácilmente con un paño húmedo.



Conéctate. Y cambia tu manera de cocinar

La conectividad te permite controlar el horno desde cualquier lugar con tu aplicación. Obtén consejos y mejora la técnicas de cocina con funciones al alcance de tu mano en la aplicación.

- Horno independiente
- Horno multifunción
- Funciones de cocción del horno: Turbo, Cocción convencional/tradicional, SteamBake, Función Pizza, Calor inferior, Congelados, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Grill, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Limpieza pirolítica con recordatorio automático
- Propuesta automática temperatura
- Regulación electrónica temperatura
- Función de bloqueo electrónico
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Mandos escamoteables

Especificaciones de producto

Color	Negro
Clase	Clase A+
Medidas hueco (mm)	590x560x550
Funciones de cocción	Turbo, Cocción convencional/tradicional, SteamBake, Función Pizza, Calor inferior, Congelados, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Grill, Grill Turbo
Conectividad	Sí
Potencia total (W)	3500
Familia	SteamBake
Panel	Display LED Explore
Capacidad útil (L)	71
Limpieza	Pirolítica
Medidas (mm)	594x595x567
Mandos	Escamoteables metálicos
Máx. Potencia grill (W)	2300
Potencia máxima (W)	3500
Temperaturas	30°C - 300°C
Superficie máxima de cocción	1444
Iluminación	1, Cenital halógena
Índice de eficiencia energética	81.2
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.09

Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.69
Potencia (lámpara)	40
Fuente de energía	Eléctrico
Tipo de producto	Horno multifunción
Nivel de ruido dB(A)	48
Peso bruto	35.5
Peso neto con todos los accesorios: (kg)	34.5
Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, Bandeja para Moussaka
Parrillas	1 parrilla cromada
Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Longitud del cable (m)	1.5
Tipo de enchufe	Schuko
Temperatura máxima de la puerta	20
Accesorios incluidos	Tornillos de madera, 1 Carril TR1LV
Material de la cavidad	Esmalte gris
Nº de cavidades	1
Código de producto	944 035 122
Código EAN	7333394110745
Voltaje (V):	220-240
Fusible requerido (A)	16
Serie	5000
Familia	SurroundCook con SteamBake

