Electrolux

# Four SÉRIE 600 PRO SteamBake

## EOD6P60X

**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

**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.

**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.

**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
- Fermeture douce assistée "Velvet Closing"
- 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

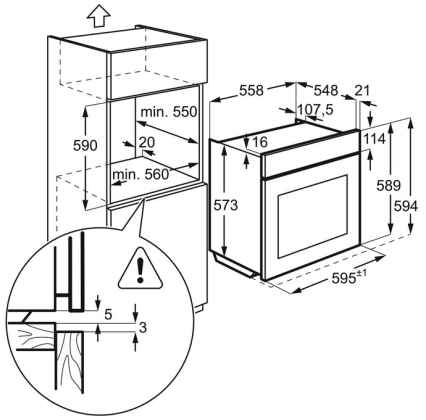
Four SÉRIE 600 PRO SteamBake

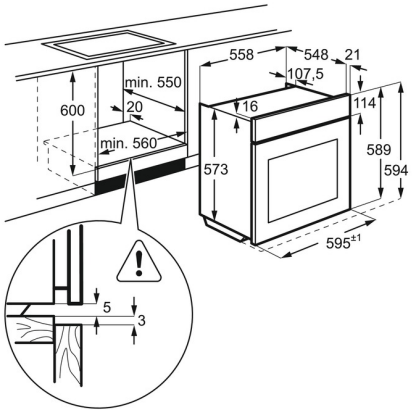
# EOD6P60X

## 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) | 3744 / 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) | 32.3 / 31.3 |
| Fabriqué en | Italie |
| Code EAN | 7332543662647 |

PSGBOV170DE0000Y




PSGBOV170DE0000Z