



#### Experimenta una increíble textura con el horno SteamCrisp®, carne jugosa y platos de

Los hornos de la Serie 6000 SenseCook® con SteamCrisp® cocinan con precisión para obtener resultados perfectos. Combinando vapor y calor tradicional, la carne sale más jugosa y los platos de pescado son hasta un 20% más tiernos en comparación con un horno sin vapor.

Basado en pruebas externas que comparan la ternura del pollo (hasta un 4% más) y el salmón (hasta un 20% más) cocinados con y sin la combinación de vapor y aire caliente.

Horno de vapor con limpieza pirolítica de la Serie 6000 SenseCook con SteamCrisp y Display LED Explore con WiFi de 72 litros, 19 funciones y 45 programas automáticos, sonda térmica, mandos escamoteables Inox, carriles telescópicos en 1 nivel, apertura y cierre suave de la puerta de 3 cristales, cristal negro con

#### Ventajas y características



#### SteamCrisp® deja los ingredientes crujientes por fuera y jugosos por dentro.

Los hornos multifunción con tecnología SteamCrisp® combinan calor convencional con vapor para hornear, asar y regenerar alimentos. Esta combinación mantiene los platos crujientes por fuera y jugosos por dentro: la carne es más jugosa y el pescado es hasta un 20% más tierno en

Basado en una prueba externa que compara la ternura del pollo (hasta un 4 % más) y del salmón (hasta un 20 % más) preparado combinando o sin combinar vapor y aire caliente.



#### 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.

- Limpieza: Pirolítica
- Sonda Térmica
- Carril telescópico en 1 nivel
- SoftClosing - cierre suave de la puerta
- Rejillas Easy Entry
- Luces: 1, Posterior
- Aparato, Altioxanchoxfondo(mm):594 x596 x569
- Hueco, Altioxanchoxfondo(mm): 590 x 560 x 550

#### Especificaciones de producto

PNC	949 494 950	Tipo de cavidad	Grande
EAN	7333394107868	Número de cavidades	1
Serie	6000	Superficie máxima de cocción	1424
Familia	SenseCook con SteamCrisp	Fuente de energía	Eléctrico
Familia	SteamCrisp	Conectividad	Sí
Clase	Clase A++	Temperatura máxima de la puerta	30
Temperaturas	30°C - 300°C	Sonda Térmica	Sí
Panel	Display LED Explore	Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Capacidad útil (L)	72	Nivel de ruido dB(A)	45
Potencia total (W)	3390	Limpieza	Pirolítica
Potencia máxima (W)	3380	Medidas (mm)	594x596x569
Máx. Potencia grill (W)	2300	Medidas hueco (mm)	590x560x550
Color	Negro	Parrillas	1 parrilla cromada
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Congelados, Grill, Bajo nivel de humedad, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada
Mandos	Escamoteables metálicos	Accesorios incluidos	1 Carril TR1LV, Tornillos de madera
Tipo de producto	Horno de vapor	Material de la cavidad	Esmalte gris
Índice de eficiencia energética	61.2	Iluminación	1, Posterior
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Potencia (lámpara)	40
Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52	Peso bruto	36.3
		Peso neto con todos los accesorios: (kg)	35.7
		Fusible requerido (A)	16
		Longitud del cable (m)	1.5

