

Link do produktu: <https://proagd.eu/piekarnik-parowy-electrolux-eod5c71z-szybka-realizacja-p-2989.html>



Piekarnik parowy Electrolux EOD5C71Z

Szybka realizacja!!!

Cena	1 775,00 zł
Dostępność	Dostępny
Czas wysyłki	24 godziny
Numer katalogowy	EOD5C71Z
Kod producenta	EOD5C71Z

Opis produktu

Dodatek pary w początkowej fazie pieczenia zapewnia lepszy wygląd i smak wypieków - idealnie wyrośnięte ciasto i chrupiącą skórkę. Także kurczak, lasagna lub ryba – wszystko będzie równomiernie upieczone i pyszne!

Piekarnik SteamBake: z myślą o wspaniałych wypiekach

Wystarczy nalać 100ml wody i nacisnąć przycisk SteamBake, aby uzyskać doskonale wypieki. Wilgotność wspomaga wyrastanie ciasta, dzięki czemu pozostaje delikatne i miękkie w środku. Gorące powietrze tworzy się złocistą, chrupiącą skórkę. Przetestuj również pieczenie kurczaka i ryb z odrobiną pary.

Termosonda

Użycie jej zwiększa kontrolę nad procesem pieczenia. Termosonda monitoruje temperaturę wnętrza potrawy, bez ryzyka niedopieczenia czy przepieczenia. Gdy potrawa jest gotowa, termosonda zasignalizuje zakończenie pieczenia i wyłączy piekarnik.

Czyszczenie katalityczne

Nasza technologia czyszczenia katalitycznego pozwoli zapomnieć o konieczności usuwania tłustych zabrudzeń z piekarnika. Ten system samoczynnego czyszczenia zaczyna działać automatycznie, gdy piekarnik osiąga temperaturę 250°C. Dzięki temu czyszczenie nie stanowi teraz żadnego problemu.

Precyzyjne ustawienia na wyświetlaczu LED zegara

Wyświetlacz LED zegara pozwala łatwo nadzorować pieczenie potraw. Ustaw dokładny czas i monitoruj proces pieczenia potraw, używając podłączonej termosondy. Mając wszystko pod kontrolą, z łatwością rozwiniesz swoją kreatywność w kuchni.

Szybkie i równomierne pieczenie Even Cooking

Wentylator zapewnia stały obieg gorącego powietrza, gwarantując równomierny rozkład temperatury. W takich warunkach potrawy mogą być pieczone w niższej nawet o 20% temperaturze w porównaniu do piekarników tradycyjnych, co umożliwia oszczędność czasu i energii.

Dane techniczne

Dane techniczne

- Piekarnik do zabudowy
- Piekarnik wielofunkcyjny z termoobiegiem
- Funkcje: konwencjonalne/tradycyjne pieczenie, rozmrażanie, szybkie grillowanie, delikatne, nawilżanie, pizza, termoobieg PLUS STEAM, grillowanie turbo, grzanie dolne
- Termosonda
- Drzwi piekarnika/temp. frontu powyżej temp. otoczenia [°C]: 3 szyby/30
- Możliwość pieczenia na 3 poziomach jednocześnie
- Blachy dołączone do piekarnika: 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- Łatwe do czyszczenia drzwi
- Halogenowe oświetlenie piekarnika
- Chowane pokręta
- **Wentylator chłodzący:** Wentylator chłodzący uruchamia się automatycznie po włączeniu urządzenia. Chłodzi komponenty elektroniczne i części zewnętrzne.

Wydajność

- **Sposób czyszczenia:** powłoka katalityczna
- **Zakres temperatur:** 50°C-275°C
- **Poziom hałasu [dB] - górny piekarnik:** 43
- **Pojemność użytkowa [l]:** 72
- **Powierzchnia największej płyty grzewczej - górny piekarnik [cm²]:** 1424

Instalacja

- **Instalacja:** do zabudowy
- **Kolor:** czarny
- **Rodzaj wtyczki:** Schuko
- **Waga netto [kg]:** 32
- **Wysokość [mm]:** 594
- **Szerokość [mm]:** 596
- **Głębokość [mm]:** 569

Zużycie energii

- **Całkowity pobór mocy [W]:** 2990
- **Moc oświetlenia [W]:** 40
- **Klasa efektywności energetycznej:** A
- **Zużycie energii przy standardowym obciążeniu [kW]:** 0,95
- **Zużycie energii, wentylator [kWh/cykl]:** 0,81

Inne

- **Etykieta PNC:** 949 499 351
- **Interfejs:** płaskie chowane pokręta
- **Wyposażenie:** prowadnice TR1LV
- **Brytfanny dołączone do piekarnika:** 1 emaliowana blacha, 1 emaliowana brytfanna
- **Rodzaj rusztu:** 1, wysoki, chromowany
- **Prowadnice:** drabinki, wkłady katalityczne
- **Moc grzałki dolnej [W]:** 1500
- **Moc grzałki górnej [W]:** 1000
- **Moc grzałki grilla [W]:** 1700
- **Moc grzałki termoobiegu [W]:** 2400
- **Oświetlenie:** 1, halogen/tył
- **Napięcie [V]:** 220-240
- **Przewód [m]:** 1,6
- **Kod produktu (PNC):** 949 499 351
- **Kod EAN:** 7332543665501