

**Les saveurs d'un grand restaurant**

Faites l'expérience de la cuisson vapeur avec notre four multifonction SteamCrisp® Série 700. En ajoutant la juste dose d'humidité, votre plat cuit à température réduite et ne sèche pas pour un résultat plus savoureux.

Bénéfices et Caractéristiques**Tendre à l'intérieur, croustillant à l'extérieur avec SteamCrisp**

Dîtes Adieu à la cuisson classique et dites Bonjour à SteamCrisp. Associant vapeur et chaleur traditionnelle pour une cuisson douce empêchant vos plats de sécher. Redécouvrez vos saveurs préférées avec la vapeur

**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.

**Préconisation de températures**

L'affichage LED vous propose la juste température en fonction du mode de cuisson choisi. Plus besoin de connaître les températures requises sur le bout des doigts. Vous pouvez toujours modifier la température selon vos envies

- SÉRIE 700 PRO four SteamCrisp®
- Cuisson vapeur intégrée / Chaleur tournante pulsée
- 1 mode vapeur 25%
- Pyrolyse
- Programmateur électronique
- Affichage LCD blanc
- Commandes par manettes rétractables push/pull et touches sensibles
- 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
- Rail télescopique amovible sur 1 niveau
- Fonction préchauffage rapide
- Températures: 30°C - 300°C
- Type de plats: 1 plat multi-usages, 1 lèchefrite en émail gris
- Nombre de grille: 1 grille support de plat
- Eclairage: 1, halogène / 40W

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.

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.

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)	2980
Puissance du gril (W)	2300
Conso pyro 1 (Wh)	5293 / 120 mn
Conso pyro 2 (Wh)	6096 / 150 mn
Longueur de câble (m)	1.6
Livré avec prise	Oui
Dimensions HxLxP (mm)	594x596x569
Dimensions d'encastrement HxLxP (mm):	600x560x550
Dimensions emballées HxLxP (mm)	654x635x670
Poids brut/net (kg)	34.2 / 33.2
Fabriqué en	Italie
PNC	949 494 557
Code EAN	7332543662401

