



### Poco hecho, al punto o hecho. Siempre a tu gusto

El horno SenseCook y su sensor de alimentos se complementan perfectamente entre sí: las herramientas ideales para cocinar bistec para que tus platos estén a tu gusto. Utiliza el sensor de alimentos para configurar los ajustes de cocción del horno, incluido el punto de la carne y sin tener que abrir la puerta.

Horno SenseCook de 48 cm de alto y 90 cm de ancho con 10 funciones, Sonda térmica, Mandos escamoteables con pantalla táctil, Carriles telescópicos en 1 niveles, INOX Antihuellas, Clase A+

### Ventajas y características

#### Resultados perfectos con el sensor de alimentos

El sensor de alimentos del horno te permite medir la temperatura de todos tus platos, desde carnes hasta postres garantizando resultados precisos y perfectos, siempre.

#### Aire caliente, para una cocción perfecta

Cocina más eficiente, reduciendo temperaturas de hasta un 20% con el circuito de calor por convección y el doble ventilador - el calor es automáticamente distribuido en toda la cavidad asegurando que cada plato que perfectamente cocinado, independientemente de cuál haya sido su posición.

#### Cocina varios platos a la vez, con excelente resultados

Una resistencia adicional en el ventilador que garantiza que cada plato esté cocinado a la perfección, incluso si haces varios platos a la vez.

#### Extra largo y extra ancho, 85 litros de capacidad

Nuestro horno extra ancho, de 90cm tiene una capacidad de 85 litros. Cocinar platos más grandes de forma mucho más cómoda y eficiente.

#### Deslizante y seguro, con guías telescópicas

Las guías telescópicas totalmente extensibles facilitan un mejor acceso a los platos en el horno. Los carriles permiten que los estantes se deslicen completamente y se aseguren en su lugar, para que tus manos permanezcan libres para sazonar o condimentar tus platos.

- Horno independiente
- Horno multifunción
- Clasificación energética: A
- Inox antihuellas
- Con 2 niveles de cocción
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Mandos escamoteables
- Funciones electrónicas: Avisador acústico, Tiempo de cocción, Fin de cocción, Sonda térmica con desconexión automática, Avisador de minutos, Hora
- Esmalte de alto brillo de fácil de limpieza
- Puerta fácil limpieza
- Ventilador tangencial
- Bandejas del horno: 1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada
- Parrillas: 1 parrilla, Trébede cromado
- Longitud del cable eléctrico 1,8m
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Turbo, Grill rápido, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo

### Especificaciones de producto

PNC	947 727 362	VarioGuide	No
EAN	7332543742172	Recetas cocción al vacío	No
Tipo	Horno multifunción	Recetas estándar preprogramadas	No
Clase	Clase A+	Memorización de programas	No
Temperaturas	30°C - 260°C	Nivel de ruido dB(A)	52
Panel	Display LED	Esmalte interior	Aqua Clean
Mandos	Escamoteables	Color	Inox antihuellas
Capacidad útil (L)	85	Alto (mm)	475
Potencia máxima (W)	3100	Ancho (mm)	896
Máx. Potencia grill (W)	2900	Fondo (mm)	577
Funciones de cocción	Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Turbo, Grill rápido, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo	Accesorios incluidos	1 Carril TR1L
		Alto hueco (mm)	469
		Ancho hueco (mm)	860
		Fondo hueco (mm)	560
Medidas hueco (mm)	469x860x560	Voltaje (V)	220-240
Índice de eficiencia energética	81.3	Frecuencia (Hz)	50-60
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.19		
Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.74		
Tipo de cavidad	Grande		
Número de cavidades	1		
Fuente de energía	Eléctrico		
Conectividad	Sin conectividad		

