



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, 9 funciones y 45 programas automáticos, sonda térmica, mandos escamoteables Inox, carriles telescópicos en 1 nivel, puerta de 3 cristales, cristal negro con perfil Inox Infinity y tirador Inox I

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.

- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Funciones de cocción del horno: Calor inferior, Cocción convencional/tradicional, Congelados, Grill, Bajo nivel de humedad, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Termómetro para carne
- Limpieza pirolítica con recordatorio automático
- Propuesta automática temperatura
- Regulación electrónica temperatura
- Función de bloqueo electrónico
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Mandos escamoteables

Especificaciones de producto

Color	Negro	Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.52
Clase	Clase A++	Potencia (lámpara)	40
Medidas hueco (mm)	590x560x550	Fuente de energía	Eléctrico
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	Tipo de producto	Horno multifunción
Conectividad	Sí	Nivel de ruido dB(A)	45
Potencia total (W)	3390	Peso bruto	36.3
Familia	SteamCrisp	Peso neto con todos los accesorios: (kg)	35.7
Panel	Display LED Explore	Bandejas	1 bandeja pastelera de esmalte gris, 1 grasera gris esmaltada
Capacidad útil (L)	72	Parrillas	1 parrilla cromada
Limpieza	Pirolítica	Carriles	Ranuras laterales de inserción fácil
Medidas (mm)	594x596x569	Longitud del cable (m)	1.5
Mandos	Escamoteables metálicos	Tipo de enchufe	Schuko
Máx. Potencia grill (W)	2300	Accesorios incluidos	1 Carril TR1LV, Tornillos de madera
Potencia máxima (W)	3380	Material de la cavidad	Esmalte gris
Temperaturas	30°C - 300°C	Nº de cavidades	1
Superficie máxima de cocción	1424	Código de producto	949 494 949
Iluminación	1, Posterior	Código EAN	7333394107875
Índice de eficiencia energética	61.2	Fusible requerido (A)	16
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	0.93	Serie	6000
		Familia	SenseCook con SteamCrisp
		Modelo	OR6PB51WSB
		Tipo de producto	Horno de vapor

