



PHP-962

Мультифункциональный духовой шкаф

Multifunction Oven

60 PYROLYSE TOP 70L

A+

70L

Объем духовки
Capacity

12

Режимов нагрева
Programs

2

Телескопические направляющие с максимальным выдвижением
Max. Slide out guides

5

Уровней приготовления
Cooking levels

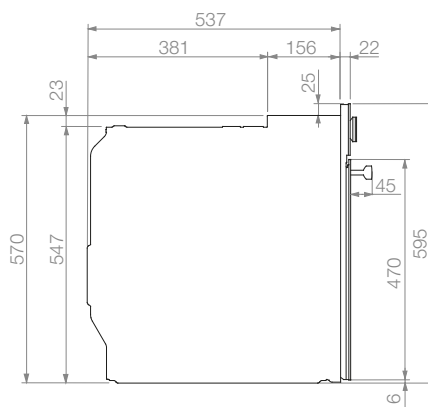
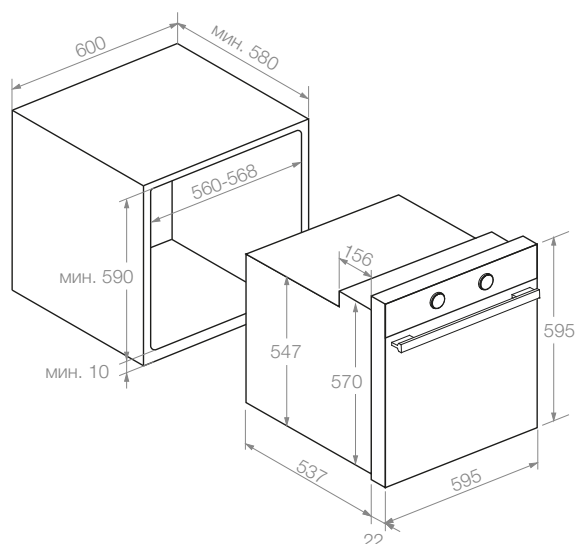
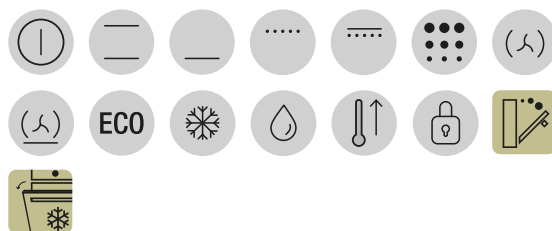
Цифровой дисплей с указанием температуры, временем приготовления и оставшимся временем
Digital Display indicating temperature, cooking time and time left.



Система очистки паром SCS
Steam Cleaning System (SCS) by Pando



Пиролиз
Pyrolysis



Характеристики Product features

Диапазон рабочих температур от 50°C до 250°C

Дверца – 4 стекла

Система двойной очистки: пар и пиролиз

3 цикла пиролиза: P1: 60 мин, P2: 90 мин, P3: 120 мин

Черная ручка из анодированного алюминия

Soft Close (плавное открывание и закрывание дверцы)

Автоматическая настройка температуры и времени приготовления

Режим ECO для приготовления при низких температурах

Противень для выпечки и глубокий противень с SCS покрытием

Решетка повышенной прочности

Внутреннее освещение

Сенсорный программатор для включения и выключения

Функция безопасного отключения при открытой дверце

Функция блокировки от детей на панели управления

Внутреннее покрытие – эмаль SCS

Деморежим

Operating temperature range 50°C to 250°C

Quatruple glass door thermal insulation system

Double Cleaning System: Pyrolysis and Steam Cleaning System "SCS by Pando"

3 cycles of Pyrolysis – P1: 60 minutes, P2: 90 minutes, P3: 120

Solid aluminium anodized black handle

Soft Close (Smooth opening and closing of the door)

Automatic proposal of temperature and cooking time

ECO programm – Cooking at low temperature

Baking tray and Deep tray with SCS coating by Pando

Reinforced Grid

Internal Lighting

Touch Control to Start and Stop the cooking process

Safety switch-off function when door is opened

Child safety-lock function of the Control panel

Enamel Interior by Pando

Demo mode – Showroom mode