


SteamBoost, extrae el máximo sabor de los alimentos con el vapor.

Los hornos SteamBoost, con 3 niveles de vapor, potencian al máximo el sabor de cada receta. Con vapor, combinado o solo, conservan la humedad natural de los alimentos dejando la carne, el pescado, las verduras e incluso postres, jugosos y suculentos.

Horno a vapor SteamBoost con 21 funciones (7 a Vapor), sonda térmica, control táctil, cavidad XXL, 180 recetas, Cierre suave de la puerta de 4 cristales, Carriles telescópicos en 1 nivel, Negro + INOX Antihuellas, Clase A+

Ventajas y características
Asar, hornear y cocinar al vapor

Los hornos SteamBoost ofrecen tres niveles de cocción al vapor, pensados especialmente para hornear, asar y cocinar 100% al vapor. Masas esponjosas, pollo crujiente y texturas tiernas, todo en uno. Cocinando a más baja temperatura cuidamos mejor del sabor y de los nutrientes.


Sonda térmica, los platos que quieres a la temperatura que deseas

Este horno puede medir la temperatura interna de cualquier pieza de carne o pescado durante el proceso de cocción, para que puedas disfrutar siempre de resultados impecables. Cuando el alimento alcanza la temperatura programada, el horno se apaga automáticamente.


Display LCD con asistente de cocción

Te ayuda a preparar recetas perfectamente acabadas. Tu eliges el plato y el horno ajusta la duración y la temperatura del programa de cocción. No obstante, puedes reprogramar fácilmente los ajustes a tu gusto si prefieres.



- Horno independiente
- Horno a vapor multifunción
- Clasificación energética: A
- Funciones de cocción del horno: Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desecar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Turbo, Grill Turbo
- Con 3 niveles de cocción
- Función Booster
- Sonda térmica para asar piezas de carne
- Recordatorio de limpieza del horno
- Propuesta automática temperatura
- Memoria de programas
- Recetas pre-programadas
- Programas automáticos por peso
- Regulación electrónica temperatura
- Mantener caliente
- Función de extensión del tiempo de cocción
- Sistema seguridad de desconexión automática
- Indicadores de calor residual
- Display LCD Multifunción

Calentamiento rápido, comodidad y ahorro de tiempo

El calentamiento rápido te asegura que el horno esté listo cuando tú lo necesitas. Un precalentamiento más corto que el sistema convencional que agiliza el tiempo que pasas en la cocina preparando la comida.

Cocción uniforme, rápida, consistente y eficaz

El sistema de cocción uniforme hace circular el calor por todo el horno, asegurando que todo se cocine por igual sin necesidad de girar los alimentos. Una tecnología que ahorra tiempo y energía.

Especificaciones de producto

Tipo	Horno multifunción
Clase	Clase A+
Temperaturas	30°C - 230°C
Panel	Display LCD
Mandos	Táctiles
Potencia máxima (W)	3500
Funciones de cocción	Gratinar, Calor inferior, Horneado de pan, Cocción convencional/tradicional, Descongelar, Leudar masas, Desechar alimentos, Congelados, 100% vapor (Solo vapor), Gratinar, Alto nivel de humedad, Bajo nivel de humedad, Mantener caliente, Turbo + Horneado sin extraer la humedad, Función Pizza, Calentar platos, Conservar alimentos, Cocción lenta, Regenerar con vapor, Turbo, Grill Turbo
Índice de eficiencia energética	81
Limpieza	Vapor
Medidas hueco (mm)	590x560x550
Modelo	EOB8S31X
Alto (mm)	594
Ancho (mm)	595
Alto interior (mm)	0
Fondo (mm)	567

Accesorios incluidos	1 Carril TR1LFSTV, Kit para la comprobación de la dureza del agua
Alto hueco (mm)	590
Ancho hueco (mm)	560
Fondo hueco (mm)	550
Ancho interior (mm)	0
Fondo interior (mm)	0
Máx. Potencia grill (W)	2300
Frecuencia (Hz)	50
Voltaje (V):	230
Nivel de ruido dB(A)	53
Product Partner Code	ER
Consumo energético en modo estándar (kWh/ciclo)	1.09
Consumo energético en circulación forzada (kWh/ciclo)	0.68
Tipo de cavidad	Grande
Fuente de energía	Eléctrico
PNC	944 184 836
EAN	7332543640638

