



Piekarniki Serii E

PERFEKCYJNY STYL ORAZ WYDAJNOŚĆ



Nowa seria piekarników E do zabudowy charakteryzuje się zwiększoną wydajnością oraz przyjazną estetyką. Zaawansowany system podwójnej konwekcji oraz mnogość funkcji pieczenia zapewniają niezmiennie pyszne rezultaty, a dwa różne warianty stylistyczne bezproblemowo integrują się z kuchniami o wielu stylach.

SYSTEM PODWÓJNEJ KONWEKCJI

Sekretem doskonałej wydajności tego piekarnika jest jego podwójny system konwekcji. Podwójne wentylatory i elementy grzejne znacznie poprawiają przepływ gorącego powietrza w komorze, zapewniając doskonałe pieczenie na wielu poziomach, niezawodne rezultaty i równomiernie przyrumienione, bardziej aromatyczne potrawy.

TRYB GOURMET

Poznaj przyszłość technologii gotowania. Tryb Gourmet jest automatycznym pilotem dla Twojego piekarnika, zapewniając bezstresowe pieczenie i pyszne rezultaty. Od prostych dań po wyszukane propozycje, piekarnik podpowiada właściwą pozycję rusztu, ustawia właściwy tryb pieczenia, a nawet samodzielnie dostosowuje temperaturę.

WYRAFINOWANA ESTETYKA

Piekarniki do zabudowy z serii E doskonale się integrują z wieloma stylami kuchni. Elegancki, kolorowy ekran dotykowy znacząco ułatwia obsługę. Idealnie współgrają z pozostałymi produktami jak np. piekarniki parowo-konwekcyjne czy ekspresy do kawy. Stalowe uchwyty pasują też do pozostałych urządzeń Sub-Zero i Wolf.



PIEKARNIKI SERII E

Style i konfiguracje
dla każdej kuchni.

76 CM Transitional



ICBSO3050TE/S/T

S 759 mm x W 723mm x G 584 mm

10 TRYBÓW
PIECZENIA

50 ZAPISANYCH
POTRAW
W TRYBIE
GOURMET

18 CENTYMETROW
KOLOROWEGO
EKRANU

FUNKCJE

- System podwójnej konwekcji
- 50 zapisanych potraw dla Trybu Gourmet
- 10 trybów pieczenia
- System automatycznego czyszczenia
- Duży, kolorowy ekran dotykowy
- Próbnik temperatury
- Design pasujący do pozostałych produktów
- Książka kucharska przygotowana przez naszych szefów kuchni

76 CM Professional



ICBSO3050PE/S/P

S 759 mm x W 723mm x G 584 mm

TRYBY

Pieczenie, Grill, Konwekcja, Konwekcja-Pieczenie, Suszenie, Gourmet, Wyrastanie Ciasta, Przepiekanie, Pizza, i Utrzymywanie temperatury

AKCESORIA

- Kamień do Pizzy
- W pełni wysuwane ruszty na łożyskach kulkowych
- Zestaw do suszenia np. grzybów, owoców
- Płyty do pieczenia
- Błacha do grillowania

Odwiądź
subzerowolf.pl



Chłodnictwo Gotowanie