

FICHAS TÉCNICAS

Especificaciones - ES	PHB - 861
INSTALACIÓN	
Tensión [V - VAC]	220 - 240
Frecuencia [Hz]	50 - 60
Potencia máxima nominal [W]	2900
Cable de Alimentación [m]	1,1
≈ Peso Neto [Kg]	32
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS y ESTÉTICAS	
Función más eficiente	ECO
Índice de Eficiencia energética [EEI]	81,9
Clase de Eficiencia energética	A+
PRESTACIONES	
Rango de temperaturas	30 - 250 °C
Rango temperaturas fermentación de masa	30 - 45 °C
Volumen útil [L]	72
FUNCIONES DE COCINADO	
Numero total de funciones	11

FICHA DE DADOS TÉCNICOS

Especificações - PT	PHB - 861
INSTALAÇÃO	
Tensão [V - VAC]	220 - 240
Frequência [Hz]	50 - 60
Potência máxima nominal [W]	2900
Cabo de alimentação [m]	1,1
≈ Peso líquido [Kg]	32
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS e ESTÉTICAS	
Função mais eficiente	ECO
Índice de Eficiência Energética [IEE].	81,9
Classe de eficiência energética	A+
BENEFÍCIOS	
Gama de temperaturas	30 - 250 °C
Gama de temperaturas de fermentação da massa	30 - 45 °C
Volume útil [L]	72
FUNÇÕES DE COZEDURA	
Número total de funções	11

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

Spécifications - FR	PHB - 861
INSTALLATION	
Tension [V - VAC]	220 - 240
Fréquence [Hz]	50 - 60
Puissance maximale nominale [W]	2900
Câble d'alimentation [m]	1,1
≈ Poids net [Kg]	32
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET ESTHÉTIQUES	
Une fonction plus efficace	ECO
Indice d'efficacité énergétique [IEE].	81,9
Classe d'efficacité énergétique	A+
BÉNÉFICES	
Plage de température	30 - 250 °C
Plage de température de fermentation de la pâte	30 - 45 °C
Volume utile [L]	72
FONCTIONS DE CUISSON	
Nombre total de fonctions	11

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Specifications - EN	PHB - 861
INSTALLATION	
Voltage [V - VAC]	220 - 240
Frequency [Hz]	50 - 60
Rated maximum power [W]	2900
Power cable [m]	1,1
≈ Net Weight [Kg]	32
TECHNICAL and AESTHETICAL CHARACTERISTICS	
More efficient function	ECO
Energy Efficiency Index [EEI].	81,9
Energy Efficiency Class	A+
BENEFITS	
Temperature range	30 - 250 °C
Dough fermentation temperature range	30 - 45 °C
Useful volume [L]	72
COOKING FUNCTIONS	
Total number of functions	11