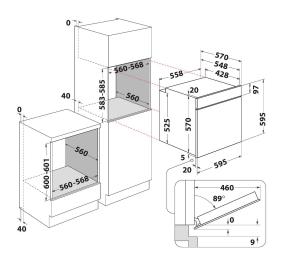
OMSR58RU0SX

12NC: 859991660290

Codice EAN: 8003437939587







- Classe di efficienza energetica A+
- Cavità 71 lt
- Cook3: Cottura multilivello
- Termoventilato
- Grill
- Interno smaltato di facile pulizia
- Turbo Grill
- Maxi Cooking
- Funzione Pizza
- Eco termoventilato
- Chiusura ammortizzata "Slow Motion"
- Lievitazione
- Funzioni speciali
- Grill inclinabile per una facile pulizia
- Statico
- Manopole "Push-Push" a scomparsa
- Numero Porte a Vetri: 2

Forno elettrico incasso Whirlpool: colore inox - OMSR58RU0SX

Caratteristiche di questo forno da incasso Whirlpool: tecnologia elettrica avanzata per cucinare risparmiando energia. Innovativa funzione Cook3, che consente di cucinare fino a tre piatti diversi contemporaneamente senza il rischio di mescolare gli aromi. Porta forno con chiusura rallentata per un maggiore comfort di utilizzo.



8 funzioni principali

Molteplici metodi di cottura. Le 8 funzioni principali di cottura offrono soluzioni flessibili con risultati perfetti per ogni ricetta.



Cook3

Aromi ben separati. L'innovativa funzione Cook3 ti permette di preparare fino a 3 piatti diversi allo stesso tempo, senza rischiare di mescolare gli aromi.



Forced Air

Sigilla il gusto. Grazie alla tecnologia Forced Air, l'aria preriscaldata viene fatta circolare all'interno del tuo forno utilizzando un innovativo sistema di convezione, dandoti risultati di cottura umidi e succosi.



Smart clean

Pulizia innovativa del forno. Puoi pulire la cavità del forno risparmiando tempo, energia e tutelando l'ambiente. Solo 30 minuti per una pulizia perfetta senza l'uso di detergenti aggressivi.



SoftClosing

Grazie alle cerniere a chiusura rallentata, lo sportello si chiude senza sforzo, con un movimento dolce e silenzioso.



Pulizia Pirolitica

La tecnologia pirolitica usa un ciclo ad alta temperatura per ridurre in cenere i resti di cibo, che si possono quindi facilmente pulire con una spugna. I pannelli in vetro termoriflettente della porta forno mantengono bassa la temperatura esterna, per maggiore sicurezza.



Cavità standard

Questo forno Whirlpool dispone di una cavità di dimensioni standard.



Classe energetica

I forni con classe energetica A/A+ garantiscono un'efficienza energetica eccellente, consentendo un risparmio energetico, economico e meno consumi



Controllo elettronico della temperatura

Massima precisione nel controllo della temperatura, cotture perfette e uniformi in tutta la cavità forno.



Manopole Push-Push

Manopole dal design ricercato, ergonomiche e a scomparsa con la semplice pressione di un dito.

OMSR58RU0SX

12NC: 859991660290

Codice EAN: 8003437939587



SENSING THE DIFFERENCE

Linea prodotto / codice commerciale Forno Nome prodotto / codice commerciale OMSRSSRUOSX Colore principale Inox Tipologia costruttiva del prodotto Bellettronico Tipologia costruttiva del prodotto Ellettronico Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione - Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? 5 Programmi automatici 16 Corrente 16 Tensione 200-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato 6 Griglie 1 Leccarde 1	CARATTERISTICHE PRINCIPALI	
Colore principale Inox Tipologia costruttiva del prodotto Da incasso Tipo di controllo Elettronico Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione - Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? - Programmi automatici Sì Corrente 16 Tensione 220-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 595 Altezza minima della nicchia 0 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Sitema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Linea prodotto	Forno
Tipologia costruttiva del prodotto Tipo di controllo Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Corrente 16 Tensione 16 Tensione 16 Tensione 17 Tensione 18 Tequenza 19 Tipo di spina 100 Tipo di sp	Nome prodotto / codice commerciale	OMSR58RU0SX
Tipo di controllo Elettronico Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione - Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? - Programmi automatici Si Corrente 16 Tensione 2220-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 595 Altezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico - Idrolitico Griglie 1	Colore principale	Inox
Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? Programmi automatici Corrente 16 Tensione 220-240 Frequenza 150/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica No Profondità con porta aperta a 90 gradi Altezza del prodotto 1595 Larghezza del prodotto 1595 Larghezza del prodotto 1595 Altezza minima della nicchia 100 Larghezza minima della nicchia 100 Profondità della nicchia 100 Preso netto Volume utile del primo vano cottura Sistema autopulente integrato Pirollitico + Idrolitico Griglie 100 Profondità con porta aperta a 90 gradi 100 100 100 100 100 100 100 1	Tipologia costruttiva del prodotto	Da incasso
Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati? No Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? - Programmi automatici \$i Corrente 16 Tensione 220-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Tipo di controllo	Elettronico
Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno? - Programmi automatici Sì Corrente 16 Tensione 220-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Tipologia dei dispositivi di controllo e segnalazione	-
Programmi automaticiSiCorrente16Tensione220-240Frequenza50/60Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica100Tipo di spinaNoProfondità con porta aperta a 90 gradi-Altezza del prodotto595Larghezza del prodotto595Profondità del prodotto595Altezza minima della nicchia0Larghezza minima della nicchia0Profondità della nicchia0Peso netto27.1Volume utile del primo vano cottura71Sistema autopulente integratoPirolitico + IdroliticoGriglie1	Vi sono alcuni comandi del piano di cottura integrati?	No
Corrente 16 Tensione 220-240 Frequenza 550/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 595 Profondità del prodotto 595 Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della ni	Che tipo di piano di cottura può essere comandato dal forno?	-
Tensione 220-240 Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi - Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Altezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 0 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pinclitico + Idrolitico Griglie 1000 Tipo di alimentazione 1000 Todono 1000 Tipo di spina 10	Programmi automatici	Sì
Frequenza 50/60 Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica 100 Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 0 Larghezza minima della nicchia 0 0 Profondità della nicchia 0 0 Profondità della nicchia 0 70 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Prioditico + Idrolitico Griglie 100	Corrente	16
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica Tipo di spina Profondità con porta aperta a 90 gradi Altezza del prodotto Larghezza del prodotto Seps Profondità del prodotto Larghezza minima della nicchia Larghezza minima della nicchia Profondità della nicchia Peso netto Volume utile del primo vano cottura Griglie 100 100 100 100 100 100 100 1	Tensione	220-240
Tipo di spina No Profondità con porta aperta a 90 gradi Altezza del prodotto 595 Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 0 Larghezza minima della nicchia 0 0 Profondità della nicchia 0 0 Profondità della nicchia 0 10 Profondità della nicchia 10 Peso netto 10 Peso netto 17.1 Sistema autopulente integrato 11 Griglie 11	Frequenza	50/60
Profondità con porta aperta a 90 gradi Altezza del prodotto	Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica	100
Altezza del prodotto595Larghezza del prodotto595Profondità del prodotto551Altezza minima della nicchia0Larghezza minima della nicchia0Profondità della nicchia0Profondità della nicchia0Peso netto27.1Volume utile del primo vano cottura71Sistema autopulente integratoPirolitico + IdroliticoGriglie1	Tipo di spina	No
Larghezza del prodotto 595 Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Profondità con porta aperta a 90 gradi	-
Profondità del prodotto 551 Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Altezza del prodotto	595
Altezza minima della nicchia 0 Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 0 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Larghezza del prodotto	595
Larghezza minima della nicchia 0 Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Profondità del prodotto	551
Profondità della nicchia 0 Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Altezza minima della nicchia	0
Peso netto 27.1 Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Larghezza minima della nicchia	0
Volume utile del primo vano cottura 71 Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Profondità della nicchia	0
Sistema autopulente integrato Pirolitico + Idrolitico Griglie 1	Peso netto	27.1
Griglie 1	Volume utile del primo vano cottura	71
	Sistema autopulente integrato	Pirolitico + Idrolitico
Leccarde 2	Griglie	1
	Leccarde	2

SPECIFICHE TECNICHE	
Timer elettronico	Sì
Programmatore tempo	Elettronico
Opzioni di programmazione tempo	Fine
Dispositivo di sicurezza	-
Luce interna	Sì
Numero di luci interne	1
Posizione delle luci interne	Anteriore sinistro
Guide forno	Griglie
Sonda	No

PRESTAZIONI	
Funzionamento	Elettrico
Tipo di energia	Elettricità
Classe di efficienza energetica - nuova (2010/30/EU)	A+
Consumo energetico per ciclo forno tradizionale - NUOVO (2010/30/CE)	0.89
Consumo energetico per ciclo a convezione forzata - NUOVO (2010/30/CE)	0.69

