



ALTA POTENCIA. EXCELENTE DISEÑO.

La nueva colección **RVL de Viking** une el presente y el futuro con un diseño totalmente integrado que encaja a la perfección en los armarios circundantes. Aunque su aspecto elegante es definitivamente minimalista, a primera vista, transmite audazmente las prestaciones de Viking. Y tenga la seguridad de que no se ha sacrificado la potencia de cocción comercial en pos de la apariencia. Con contornos estilizados, una elegante interfaz de usuario, tamaños discretos y un espectacular cristal negro, esta colección le ofrece ilimitadas posibilidades de diseño contemporáneo que encenderán sus pasiones culinarias.

NÚMERO DE MODELO

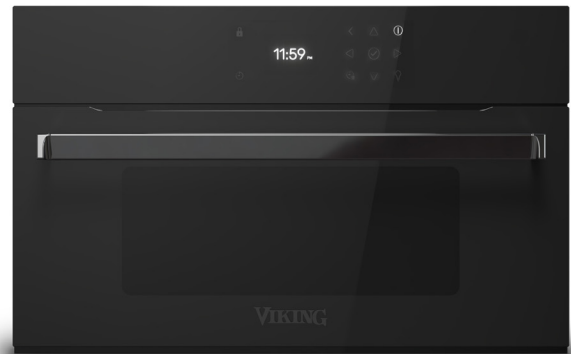
MVSOC6301BG – Horno de vapor de 30" de ancho

CARACTERÍSTICAS DE DISEÑO E INSTALACIÓN

- Frente de cristal completamente negro
- Control táctil capacitivo
- Perfecta integración
- Perfil delgado
- Elegantes asas cromadas en negro
- Puede instalarse empotrado o integrado
- Luz halógena para el horno
- Depósito extraíble: 45 onzas líquidas (1,4 litros)

CARACTERÍSTICAS DE COCCIÓN

- Modos de cocción tradicionales
 - TruConvection: para hornear en una sola rejilla; utiliza el calor del elemento trasero junto con el movimiento del aire para proporcionar un horneado uniforme
 - Asado TruConvection: se utiliza para asar en una sola rejilla; utiliza el calor de los elementos inferior, superior y posterior junto con el movimiento del aire para proporcionar un dorado uniforme
 - Asar por convección: se utiliza para alimentos que normalmente se cocinan a la parrilla; utiliza el modo asar junto con el movimiento del aire para dorar y sellar
 - Asar: para alimentos que normalmente se cocinan a la parrilla; utiliza el calor del elemento superior
- Modos de cocción con vapor
 - Vapor: utiliza el vapor como principal fuente de calor para cocinar los alimentos. El vapor se distribuye uniformemente con el ventilador de convección para garantizar que los alimentos se calienten y cocinen uniformemente.
 - Vapor a 266°F: utiliza vapor y temperaturas variables para calentar alimentos precocinados y congelados.
 - Vapor Tru Convection: utiliza vapor para cocinar inicialmente los alimentos y luego pasa a la convección. Utilízelo para grandes platos de carne y mariscos o para hornear pan y pasteles
 - Limpieza a vapor: utiliza 15 minutos de vapor para aflojar la grasa y los restos de comida



- Función Receta: permite cocinar sin tener que ajustar el horno manualmente; las temperaturas y los tiempos se ajustan automáticamente según la receta seleccionada. Las recetas pueden ser editadas por el usuario.
- Detección automática: cuenta regresiva del tiempo de cocción que apaga el horno cuando el tiempo de cocción se ha completado; 12 horas máx.
- Inicio automático: enciende automáticamente el horno a la hora programada
- Sonda de temperatura: controla la temperatura interna de los alimentos y apaga el horno cuando los alimentos alcanzan la temperatura programada
- Tres posiciones de rejilla para el horno
- El panel de control cuenta con un seguro para niños
- Accesorios incluidos: bandeja perforada para cocinar al vapor, bandeja sólida para recoger los goteos, rejilla para horno y rejilla para mesa
- Asistente de vapor
 - El asistente de vapor se utiliza con estas funciones tradicionales del horno: Tru Convec, Asado Tru Convec, Asar por convección y Asar
 - El asistente de vapor ayuda a estos modos de cocción normalmente secos proporcionando a los alimentos que se están cocinando algo de humedad para evitar que se sequen demasiado durante el proceso de cocción.

GARANTÍA

- Completa de 2 años – para todo el producto
- Completa de 90 días – para piezas estéticas como vidrio, artículos pintados y decorativos
- Limitada de 5 años – elementos de calentamiento eléctricos

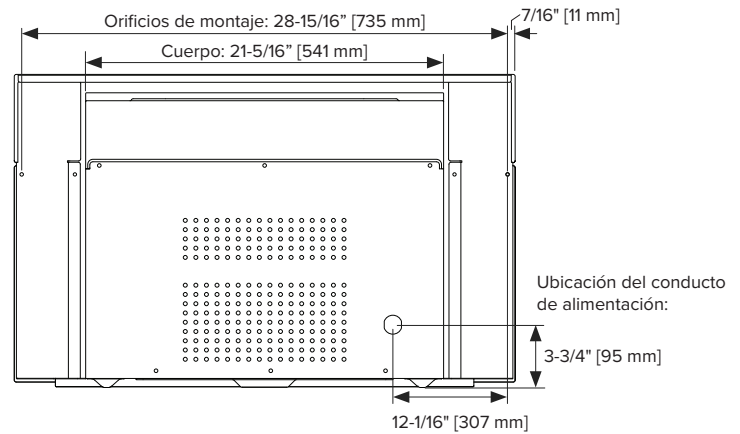
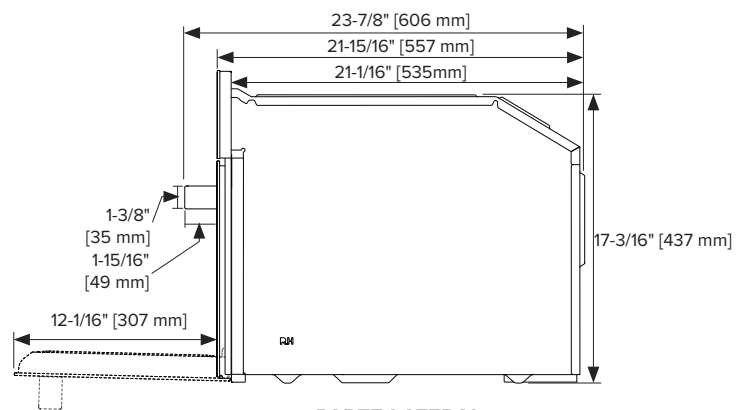
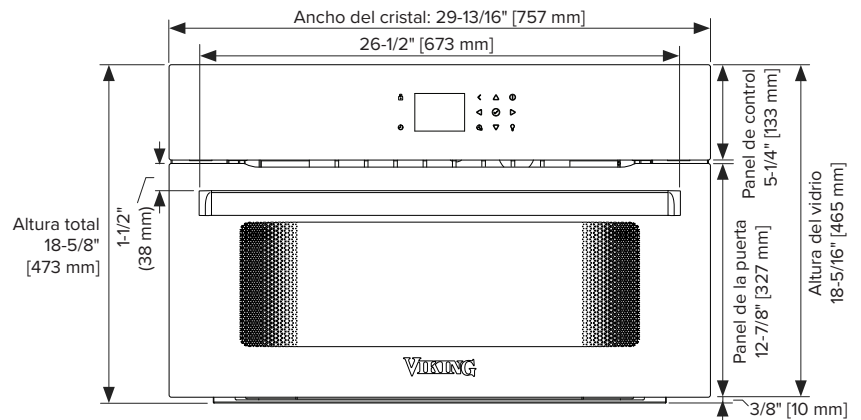


NUEVO HORNO ELÉCTRICO DE VAPOR A CONVECCIÓN EMPOTRABLE RVL

30" A. MVSOC

Modelo	MVSOC6301BG
Ancho total	29-13/16" (75,72 cm)
Altura total	18-5/8" (47,34 cm)
Profundidad total	23-7/8" (60,60 cm)
Espacio en ancho	Montaje estándar – 28-1/2" (72,39 cm) Montaje empotrado – 30-1/16" (76,36 cm)
Espacio en alto	Montaje estándar y empotrado 18-5/16" (46,5 cm)
Espacio en profundidad	Montaje estándar y empotrado 23-1/4" (59,06 cm)
Requisitos eléctricos	El horno de vapor requiere un suministro eléctrico de tres hilos, monofásico, 120/240 V, 60 Hz CA en un circuito separado con fusibles a ambos lados de la línea.
Amperaje máximo Uso	240 VCA - 13,7 amperios, 3,3 kW
Interior del horno Dimensiones	Ancho – 15-7/8" (40,27 cm) Altura: 8-5/16" (21,10 cm) Profundidad – 13-3/8" (34,0 m)
Peso aproximado del envío	43 kg (94,8 lbs)

No prepare la instalación únicamente a partir de los datos del folleto. Consulte las instrucciones de instalación para obtener información importante sobre el espacio libre y la instalación.



ENCUENTRE SU DISTRIBUIDOR LOCAL EN VIKINGRANGE.COM
 PARA OBTENER INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO, LLAME AL **1-888-845-4641** O VISITE NUESTRO SITIO WEB EN VIKINGRANGE.COM

VIKING RANGE, LLC 111 FRONT STREET GREENWOOD, MS 38930 USA
 © 2020 VIKING RANGE, LLC. TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.