



Electrolux

เมื่ออาหารทุกจาน อร่อยล้ำได้อย่างใจ
มือไหนๆ ของคุณก็เป็นช่วงเวลาแห่งความสุขได้เสมอ

ขอขอบคุณ **เตาอบอัจฉริยะ: Inspiro series**
อีกหนึ่งนวัตกรรมจากอีเลคโทรลักซ์

TRUSTED IN

EUROPE
FOR NEARLY
100
YEARS



เตาอบอัจฉริยะ: Inspiro

ปรุงอาหารได้อย่างสนุกและมั่นใจ

ให้เตาอบอัจฉริยะที่แสนชาญฉลาดช่วยเพิ่มทักษะการทำอาหาร และเป็นแรงบันดาลใจให้คุณทดลองทำอาหารสูตรใหม่ๆ เพียงหมุนลูกบิดควบคุมการทำงานเพื่อเลือกฟังก์ชันที่ต้องการ คุณสามารถสรรสร้างอาหารเลิศรสหลายๆครั้งที่ทำได้อย่างน่าอัศจรรย์



ฟังก์ชัน Self Cleaning

- เตาอบที่ทำความสะอาดได้ด้วยตัวเอง ฟังก์ชันทำความสะอาดเพียงหนึ่งเดียวที่ทำความสะอาดได้ทั่วทั้งเตาอบ ทั้งด้านบน ด้านข้าง ด้านหลัง ประตู หลอดไฟและพื้นเตาอบ สามารถทำความสะอาดได้อย่างมีประสิทธิภาพ และปลอดภัยกว่าการทำความสะอาดด้วยวิธีอื่น

- ▶ ประหยัดเวลาที่ต้องทำความสะอาดเตาอบด้วยตัวเอง
- ▶ เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เพราะไม่ต้องใช้ผลิตภัณฑ์ทำความสะอาด



InfiSpace™

เพิ่มความจุ 25% จึงทำอาหารได้อย่างไร้ขีดจำกัด



UltraFan Plus

อุณหภูมิสม่ำเสมอทั่วทั้งเตาอบ ช่วยให้อาหารทุกชิ้นสุกทั่วถึง



Eco Roasting

ใช้พลังงานให้เกิดประโยชน์สูงสุด ในระหว่างทำอาหาร



Self Cleaning

ทำความสะอาดได้ทั่วทั้งเตาอบโดยอัตโนมัติ จึงไม่ต้องทำความสะอาดด้วยตัวเอง



CoolDoor Xtra

แผงกระจกภายในและภายนอกประตูสามารถทนความร้อนได้ดี เพื่อให้มั่นใจได้ว่าประตูภายนอกความเย็น ปลอดภัยต่อการสัมผัส

เตาอบคือหนึ่ง ในเครื่องใช้ไฟฟ้า ที่สำคัญที่สุด ในครัวอย่าง ไม่ต้องสงสัย

ด้วยระบบควบคุมการทำงานที่ใช้งานง่าย หน้าจอแสดงผลที่ช่วยต่อการอ่าน และระบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า เตาอบอิเล็กทรอนิกส์ช่วยให้คุณสามารถทำอาหารได้หลากหลายเมนูที่คุณสามารถทดลองทำอาหารสูตรใหม่ๆ ได้ด้วยความมั่นใจ



ฟังก์ชันทำความร้อนเร่งด่วน

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนรอบๆ พัดลมและแผงทำความร้อนด้านบน ช่วยให้อุ่นเตาอบเร็วกว่าใช้ฟังก์ชันอื่นทั่วๆ ไปถึง 30% จึงเหมาะสำหรับอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง



ฟังก์ชันพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน ตั้งอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำกว่าฟังก์ชันอื่นทั่วๆ ไป 20°C - 40°C พัดลมจะหมุนเวียนลมร้อนภายในเตาอบ จึงสามารถวางอาหารบนตะแกรงได้สูงสุด 2 ชั้นพร้อมกัน



ฟังก์ชัน Ultrafan*

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนรอบๆ พัดลม ช่วยให้การทำความร้อนได้อย่างรวดเร็ว และใช้เวลากำอาหารสั้นลงด้วยอุณหภูมิที่ต่ำ ลมร้อนจะหมุนเวียนรอบอาหารอย่างทั่วถึงเพื่อช่วยให้ทำอาหารได้ดีสีน้ำตาล เหมาะสำหรับอบอาหารได้สูงสุด 3 ชั้นพร้อมกัน



ฟังก์ชันอบพิซซ่า

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนด้านล่าง พัดลมจะกระจายลมร้อนภายในเตาอบอย่างทั่วถึง ช่วยให้อุ่นพิซซ่ากรอบและนุ่มนวล ฟูฉ่ำ



ฟังก์ชันอบทั่วๆ ไป

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง เหมาะสำหรับอบและเบaking อาหารเพียงชนิดเดียว เช่น เฟอ์, เบคคิน, พืชชา, ย่างอาหาร และอาหารประเภทอื่น



ฟังก์ชันแผงทำความร้อนด้านบน

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนด้านบน และพัดลมจะหมุนเวียนน้ำร้อน จึงเหมาะสำหรับย่างอาหาร**



ฟังก์ชันแผงทำความร้อนด้านล่าง

ความร้อนมาจากแผงทำความร้อนด้านล่าง เหมาะสำหรับอบขนม ทำ pastry หรืออบพิซซ่าที่กรอบและอุ่นอาหารที่ต้องการความกรอบอร่อย



ฟังก์ชันย่างสำหรับพื้นที่อาหารขนาดใหญ่

ความร้อนมาจากแผงด้านบนโดยตรงไปที่อาหาร ใช้สำหรับย่างอาหาร เช่น สเต็ก, ชิ้นเนื้อชิ้นบางๆ



ฟังก์ชันย่างสำหรับพื้นที่อาหารขนาดเล็ก

เช่น ไส้กรอก, ปลา และเหมาะสำหรับการบึ่งขนมปัง



ฟังก์ชันย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ความร้อนมาจากแผงด้านบน และพัดลมจะหมุนเวียนลมร้อนภายในเตาอบ เหมาะสำหรับทำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ ทำให้เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ ซึ่งจะให้ผลคล้ายกับการย่างด้วยไม้เนื้อนุ่ม



ฟังก์ชันย่างเร็วสำหรับอาหารปริมาณมาก

ความร้อนมาจากแผงด้านบนถึง 2 แผงโดยตรงไปที่อาหาร ใช้สำหรับย่างอาหารปริมาณมาก และทำอาหารได้เร็วกว่าอย่างธรรมดา



ฟังก์ชัน Turbo Grill

ความร้อนมาจากแผงด้านบนถึง 2 แผง พัดลมจะกระจายลมร้อนภายในเตาอบอย่างทั่วถึง ช่วยให้การย่างเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ยังนุ่มและสุกกำลังดี สำหรับย่างเนื้อสัตว์ส่วนข้อที่มีขนาดใหญ่ หรือสัตว์ปีก โดยวางบนชั้นเตาอบ และเหมาะสำหรับทำอาหารเคียว



ฟังก์ชันทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ

ใช้ลมอุณหภูมิที่ต่ำกว่าทำอาหาร สำหรับอบอาหารในหม้อดินและเนื้อสัตว์ส่วนข้อ



ฟังก์ชันอุ่นอาหาร

อุ่นอาหารในเตา โดยรักษาอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส เพื่อไม่ให้อาหารแห้ง



ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

พัดลมจะหมุนเวียนลมอุณหภูมิที่ต่ำภายในเตาอบ



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 100%

สำหรับเมนูพิซซ่า เบคคิน ข้าว พาสต้า หรือเครื่องเคียงอื่นๆ



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 50% ลมร้อน 50%

สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมแป้งเหลือง ทอดปลา รอยัลคัสตาร์ด และ เคอร์รี่



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 25% ลมร้อน 75%

สำหรับอบขนมปัง อย่างเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ หรืออุ่นอาหารแช่เย็น และอาหารแช่แข็ง



ฟังก์ชันอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ

สำหรับอุ่นอาหารที่บึ่งเสร็จแล้ว โดยอุ่นจากในจานโดยตรง



ฟังก์ชันหลอดไฟ

ช่วยให้อุ่นเตาอบได้อย่างชัดเจน ทั้งก่อนและหลังใช้งาน หรือเมื่อต้องการดูอาหารที่อยู่ในเตาอบ

*ฟังก์ชันเตาอบแต่ละรุ่นอาจแตกต่างกัน

เตาอบรุ่นใหม่ล่าสุด แรงบันดาลใจจาก ผู้เชี่ยวชาญระดับ มืออาชีพของ อิเล็กทรอนิกส์

พ่อครัวระดับมืออาชีพผสมผสาน
ระหว่างระบบไอน้ำกับระบบทำความ
ร้อน เพื่อให้ส่วนประกอบต่างๆ ได้
รสชาติที่ดีที่สุด
เตาอบ CombiSteam
ของอิเล็กทรอนิกส์ ช่วยให้ท่าน
ทำอาหารได้อย่างมืออาชีพ
ด้วยแพคเกจการทำงาน
ที่ใช้งานง่ายและเข้าใจการทำงาน
ได้อย่างง่ายดาย การทำอาหารรสเลิศ
จึงไม่ใช่เรื่องยากอีกต่อไป



ต้องใช้ปริมาณไอน้ำมากแค่ไหน?

ไอน้ำ 100% : เป็นการทำอาหารด้วยไอน้ำ
เพียงอย่างเดียว ที่อุณหภูมิสูงสุด 100C
เหมาะสำหรับปลา ข้าว และยอดผัก วิธีนี้
รักษารสชาติสีสนและวิตามินได้มากที่สุด

ไอน้ำ 50% : สำหรับอุ่นอาหาร
และทำอาหารกึ่งสำเร็จรูป เพราะไม่ทำให้
อาหารแห้ง หรือเกรียมจนเกินไป

ไอน้ำ 25% : ช่วยให้อาหารกรอบนอก
คงความชุ่มชื้นและอ่อนนุ่มของโครงสร้าง
ภายในไว้ เหมาะสำหรับเนื้อสัตว์
สัตว์ปีก ขนมปัง เค้ก และ pastry

ราบรื่นอย่างเรียบง่าย

ช่องเติมน้ำดีไซน์ใหม่ เติมน้ำได้สะดวกยิ่งขึ้น
ด้วยการออกแบบให้เก็บซ่อนได้ โดยการกดเข้า
และกดออกเช่นเดียวกับลูกบิดควบคุมการทำงาน

EOB8857AAX

NEW



- ▶ เตาอบไอน้ำ ขนาด 60 ซม. ความจุ 70 ลิตร
- ▶ ฟังก์ชันไอน้ำเพิ่มความรวดเร็วการอบทั่วไปได้
ถึง 20% ทั้งยังช่วยให้อาหารนุ่ม อร่อย หนึบตาสวยงาม
น่ารับประทาน ช่วยคงรสชาติดั้งเดิม และยังคงไว้ซึ่ง
สารอาหารที่หลากหลาย
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่มีได้มากขึ้นกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กว้างขวางขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 100 เมนู
สามารถเลือกฟังก์ชันไอน้ำได้ 5 ฟังก์ชัน,
การทำอาหารแบบเตาอบทั่วไป 10 ฟังก์ชัน
และฟังก์ชันพิเศษ 8 ฟังก์ชัน
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสอิเล็กทรอนิกส์
พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟขาว)
- ▶ สามารถบันทึกสูตรเมนูอาหารโปรดของคุณได้ถึง 20 เมนู
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus
ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ ทำความสะอาดสะดวกรวดเร็วด้วย Steam Cleaning
- ▶ ป้องกันความร้อนที่อาจสัมผัสได้ด้วยประตูกระจก 4 ชั้น
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A
- ▶ สแตนเลสสตีล เกรด Anti-Finger Print
- ▶ อุปกรณ์เสริม ถาดอบ (2ชิ้น), ตะแกรงชั้นวาง, ถาดนึ่งย่าง
และ Meat Probe สำหรับวัดอุณหภูมิภายในชิ้นอาหาร

ข้อมูลเทคนิค

โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	70 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แผ่นประตูกระจก	4 ชั้น
อุณหภูมิในการ ทำอาหาร	30 – 230 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,500 วัตต์
ระดับเสียง	50 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	43 กก.
ความยาวสายไฟ	-
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 594 x 567 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 590 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)
ราคาปลีก (บาท)	95,580.-

เพิ่มพื้นที่สำหรับ การสร้างสรรค์

ลองคิดว่า หากคุณสามารถทำอาหาร
ขนาดใหญ่สำหรับทั้งครอบครัวพร้อม
ด้วยเครื่องเคียงครบครันหรือทำอาหาร
จานหลัก 3 รายการได้พร้อมกันในเตาอบ
เดียว สิ่งเหล่านี้สามารถเกิดขึ้นได้จริงด้วย
กลุ่มผลิตภัณฑ์เตาอบ InfiSpace
เพียงเปิดประตูแล้วคุณจะสามารถ
ในการทำอาหารที่หลากหลายที่สุด



แพคเกจควบคุมการทำงานที่ออกแบบมาอย่าง
ทันสมัยและใช้งานง่าย ควบคุมการทำงาน
ได้ตามต้องการ - เข้าใจการทำงานได้อย่าง
ง่ายดายและใช้งานง่าย



พัดลม UltraFanPlus โฉมใหม่ หมุนเวียนลม
ร้อนภายในเตาอบ ช่วยให้อาหารสุกทั่วถึงไม่ว่า
จะอยู่ที่มุมใดในเตาอบเส้นผ่านศูนย์กลางพัดลม
ขนาดใหญ่ยิ่งขึ้น พร้อมช่องตรงกลางขนาดใหญ่
ช่วยลดความเร็วลมและป้องกันไม่ให้อากาศ
ปริมาณมากไหลเข้าไปในโครงพัดลม

NEW



EOB5751BAX

- ▶ เตาอบอัตโนมัติ InfiSpace ขนาด 60 ซม.
ความจุใหญ่ 71 ลิตร
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่อบได้มากขึ้นกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสอิเล็กทรอนิกส์
พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟขาว)
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 76 เมนู (5 หมวด)
สามารถเลือกฟังก์ชันการทำอาหารแบบเตาอบทั่วไป
11 ฟังก์ชัน และฟังก์ชันพิเศษ 8 ฟังก์ชัน
- ▶ สามารถบันทึกสูตรเมนูอาหารโปรดของคุณได้ถึง
20 เมนู
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus
ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ ฟิลเตอร์กรองกลิ่น
- ▶ ฟังก์ชันบึ่งอาหารประหยัดพลังงานด้วย Eco Roasting
- ▶ ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ Pyrolytic เลือกได้ 3
ระดับตามความสกปรกของเตาอบ
- ▶ ระบบเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด
- ▶ ป้องกันความร้อนที่อาจสัมผัสได้ด้วยประตูกระจก 4 ชั้น
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานกรวด A
- ▶ สแตนเลสสตีล ชนิด Anti-Finger Print
- ▶ อุปกรณ์เสริม กาดอบเคสโอบฮันเมล, ตะกรงชั้นวาง,
กาดบั้งย่าง และ Meat Probe สำหรับวัดอุณหภูมิ
ภายในชิ้นอาหาร

ข้อมูลเทคนิค

โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรช่องเตาอบ	71 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แผ่นประตูกระจก	4 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	30 - 300 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,680 วัตต์
ระดับเสียง	44 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	40 กก.
ความยาวสายไฟ	-
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 594 x 567 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 590 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)
ราคาปลีก (บาท)	70,580.-

EOC5400AOX

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 72 ลิตร
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่อบได้มากกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ ถาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ ฟังก์ชันการปรุงอาหาร 9 ฟังก์ชัน True Fan Cooking, Top/Bottom Heat, Moist Fan Baking, Fast Grilling, Turbo Grilling, Pizza Setting, Meat, Keep Warm, Defrost
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ ระบบทำความสะอาดอัตโนมัติ Pyrolytic
- ▶ ระบบเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด
- ▶ ตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟสัมผัส)
- ▶ ลुकปิดควบคุมอุณหภูมิอบให้เก็บซ่อนได้
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานกรด A+
- ▶ อุปกรณ์เสริม ถาดอบประสงค้ค้ลือบอานาล, ๓๓กรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

9 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แฟนประตุกรรจก	4 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	30 – 300 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,480 วัตต์
ระดับเสียง	47 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	35.1 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหีบปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 589 x 569 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 580 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)
ราคาดปลี (บาท)	44,580.-

EOB3434BOX

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 72 ลิตร
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่อบได้มากกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ ถาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ ฟังก์ชันการปรุงอาหาร 9 ฟังก์ชัน Top/Bottom Heat, Top Heat, Bottom Heat, Grilling, Fast Grilling, Turbo Grilling, True Fan Cooking, True Fan Cooking Plus, Pizza Setting
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ เทคโนโลยีไอน้ำ Plus Steam
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์ พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟสัมผัส)
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานกรด A
- ▶ ตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า
- ▶ อุปกรณ์เสริม ถาดอบประสงค้ค้ลือบอานาล, ๓๓กรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

9 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แฟนประตุกรรจก	3 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	2,980 วัตต์
ระดับเสียง	43 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	32.1 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหีบปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 594 x 569 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 590 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)
ราคาดปลี (บาท)	29,580.-

EOB2400AOX

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 72 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟสี)
- ▶ ฟังก์ชันการปรุงอาหาร 6 ฟังก์ชัน Top/Bottom Heat, Bottom Heat, true Fan Cooking, Grilling, Fast Grilling, Defrost
- ▶ พัดลมช่วยหมุนเวียนความร้อนในการปรุงอาหารให้อาหารทุกชิ้นสุกทั่วถึง
- ▶ ห้ออบเคลือบ Enamel ทำความสะอาดง่าย
- ▶ ประตูกระจก 2 ชั้น และ Anti-finger print
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A - 10%
- ▶ อุปกรณ์เสริม ถาดอบประสงค้เคลือบอีนาเมล, ตะแกรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

6 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	2 ชั้น
แผงประตูกระจก	2 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟ/สูงสุด	2,780 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	27.6 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหีบปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 594 x 569 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 590 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)

ราคาดังกล่าว (บาท)

24,580.-

EOB2100COX

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 53 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบลูกบิด
- ▶ ฟังก์ชันการปรุงอาหาร 6 ฟังก์ชัน Bottom, Fan, Grill, Grill + Fan, Top + Bottom, Top + Bottom + Fan
- ▶ พัดลมช่วยหมุนเวียนความร้อนในการปรุงอาหารให้อาหารทุกชิ้นสุกทั่วถึง
- ▶ ห้ออบเคลือบ Enamel ทำความสะอาดง่าย
- ▶ ประตูกระจก 2 ชั้น และ Anti-finger print
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A
- ▶ อุปกรณ์เสริม ถาดอบประสงค้เคลือบอีนาเมล, ตะแกรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

6 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	53 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	2 ชั้น
แผงประตูกระจก	2 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟ/สูงสุด	1,875 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	28.5 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหีบปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	594 x 590 x 560 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 593 x 550 มม. (กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา)
	560 x 603 x 550 มม. (กรณีติดตั้งใต้เตา)

ราคาดังกล่าว (บาท)

22,490.-

EMS4560X



- ▶ เตาอบไมโครเวฟแบบ Built-in 44 ลิตร
- ▶ กำลังไฟ 900 วัตต์ , ระบบย่าง 1,700 วัตต์ และ
อบลมร้อน 1,650 วัตต์ ระบบผสม MWO + Grill /
Convection : 3,200 วัตต์
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 13 โปรแกรม
และละลายอาหารแข็งอัตโนมัติ 2 โปรแกรม
- ▶ ความคมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์พร้อม
หน้าจอ LED
- ▶ ระบบอุ่นอาหาร, ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ, และระบบ
ตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า
- ▶ ระบบปรับกำลังไฟ 5 ระดับ สามารถเลือกให้เหมาะสมกับ
การปรุงอาหารแต่ละประเภท
- ▶ Ultra Fan ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม
- ▶ Turbo Grilling ย่างเนื้อสัตว์ให้สุกทั่วถึงและให้ขอบเกรียม

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	44 ลิตร
อุณหภูมิในการ ทำอาหาร	50-230 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,200 วัตต์
ระดับเสียง	-
น้ำหนักสุทธิ	36.4 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหุ้มปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	593 x 462 x 550 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560 x 450 x 550 มม.
ราคาปลีก (บาท)	36,490.-

EMT25507OX



- ▶ เตาอบไมโครเวฟแบบ Built-in พร้อมระบบย่าง
และอบลมร้อน ขนาด 25 ลิตร
- ▶ กำลังไฟ 900 วัตต์, ระบบย่าง 1,100 วัตต์
และระบบอบลมร้อน 2,500 วัตต์
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 6 โปรแกรม
- ▶ 10 เมนูการทำอาหารอัตโนมัติ
- ▶ ปรับระดับความร้อนได้ 11 ระดับ
- ▶ ตั้งเวลาทำอาหารได้ 95 นาที
- ▶ ปุ่ม Quick Start เริ่มการทำงานได้อย่างรวดเร็ว
- ▶ ระบบล็อคป้องกันเด็กเล่นเครื่อง
- ▶ ความคมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์
พร้อมหน้าจอ LED

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	25 ลิตร
กำลังไฟสูงสุด	2,500 วัตต์
ระดับเสียง	-
น้ำหนักสุทธิ	17.6 กก.
ความยาวสายไฟ	1.3 ม. ไม่มีหุ้มปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	595 x 460 x 470 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560-568 x 450-452 x 550 มม.
ราคาปลีก (บาท)	25,890.-

EMS2085X

NEW



- ▶ เตาอบไมโครเวฟ แบบ Built-in ความจุ 20 ลิตร
- ▶ ไมโครเวฟ พร้อมระบบย่างและระบบผสม
- ▶ ความคมการทำงานด้วยลูกบิดหมุน
และระบบปุ่มกดอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหน้าจอ LED
- ▶ กำลังไฟไมโครเวฟ 800 วัตต์
- ▶ กำลังไฟระบบย่าง 1,000 วัตต์
- ▶ 8 โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ
- ▶ ระบบล็อคป้องกันเด็กเล่นเครื่อง
- ▶ ตั้งเวลาทำอาหารได้สูงสุด 95 นาที
- ▶ ปุ่ม Quick Start เริ่มการทำงานได้อย่างรวดเร็ว
- ▶ ช่องใส่อาหารภายในเป็นสแตนเลส

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	20 ลิตร
กำลังไฟสูงสุด	1,250 วัตต์
ระดับเสียง	-
น้ำหนักสุทธิ	15.9 กก.
ความยาวสายไฟ	1.3 ม. ไม่มีหุ้มปลี
ขนาดผลิตภัณฑ์ (กว้าง x สูง x ลึก)	596 x 389 x 335 มม.
ขนาด Built-in (กว้าง x สูง x ลึก)	560-568 x 380-382 x 340 มม.
ราคาปลีก (บาท)	18,590.-

เตาอบชนิดตั้งโต๊ะ

ทำอาหารได้มากมายเป็นพื้นที่จำกัด

สไลด์ที่มาพร้อมฟังก์ชัน ด้วยเตาอบชนิดตั้งโต๊ะของอีเลกโทรลิกซ์ เตาอบที่ทำอาหารได้อย่างทรงพลังเป็นห้องครัวขนาดเล็ก คุณจึงสามารถบึ่งย่าง และอบอาหารจานอร่อย และทำของหวานได้ทุกเวลาที่คุณต้องการ เตาอบชนิดตั้งโต๊ะของอีเลกโทรลิกซ์ มีฟังก์ชันและประโยชน์ที่หลากหลาย คุณจึงทำอาหาร อุ่นอาหาร และละลายอาหารแช่แข็งได้อย่างสะดวกสบาย สำหรับมืออาหารที่ต้องการความรวดเร็วในทุกๆวัน

EOT56MXC

NEW



- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 56 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิดพร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ▶ สามารถเลือกใช้อัตเตอร์ได้ทั้งแบบบน,ล่าง,บนและล่างพร้อมกัน ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ ประตุเตาอบแข็งแรงทนทานด้วยกระจกทนความร้อน 2 ชั้น
- ▶ ภายในห้องอบเคลือบสาร Non-stick ช่วยทำความสะอาดง่าย
- ▶ อุปกรณ์เสริม 6 ชิ้น: ถาดอบขนมเคลือบอีนาเมล (2 ชิ้น), ตะแกรงย่าง, เหล็กเสียบไก่พร้อมที่จับเหล็กสแตนเลส, ตะกร้ออบขนม

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	56 ลิตร
กำลังไฟสูงสุด	2,200 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	12 กก.
ขนาดผลิตภัณฑ์ : (กว้างxสูงxลึก)	592 X 484 X 390 มม.

ราคาปลีก (บาท)
7,890.-

EOT38MXC

NEW



- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 38 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด พร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ▶ สามารถเลือกใช้อัตเตอร์ได้ทั้งแบบบน,ล่าง,บนและล่างพร้อมกัน ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ อุปกรณ์เสริม 5 ชิ้น: ถาดอบขนมเคลือบอีนาเมล, ตะแกรงย่าง, เหล็กเสียบไก่พร้อมที่จับเหล็กสแตนเลส, ตะกร้ออบขนม

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	38 ลิตร
กำลังไฟสูงสุด	2,100 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	9 กก.
ขนาดผลิตภัณฑ์ : (กว้างxสูงxลึก)	545 X 318 X 368 มม.

ราคาปลีก (บาท)
5,490.-

EOT30MXC

NEW



- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 30 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด พร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ▶ สามารถเลือกใช้อัตเตอร์ได้ทั้งแบบบน,ล่าง,บนและล่างพร้อมกัน ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ อุปกรณ์เสริม 4 ชิ้น: ถาดอบขนมเคลือบอีนาเมล, ตะแกรงย่าง, เหล็กเสียบไก่, ที่จับเหล็กเสียบไก่

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	30 ลิตร
กำลังไฟสูงสุด	1,800 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	6.8 กก.
ขนาดผลิตภัณฑ์ : (กว้างxสูงxลึก)	465 X 324 X 330 มม.

ราคาปลีก (บาท)
4,490.-