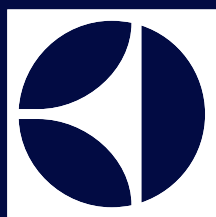


TRUSTED IN
EUROPE
FOR NEARLY
100
— YEARS —



Electrolux



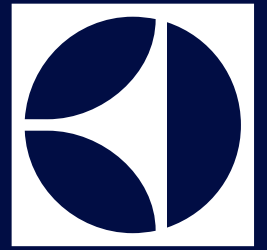
“อีเลคโทรลักซ์ เพราะเราไม่หยุดคิด เพื่อชีวิตคุณ”

ผู้นำนวัตกรรมการออกแบบที่คิดคำนึงผู้บริโภค

คุณยังจำครั้งสุดท้าย เวลาที่คุณเปิดของบวชขึ้นหนึ่งแล้วต้องบอกว่า “ว้าว คุณรู้ได้อย่างไรว่าฉันอยากได้ของบวชขึ้นนี้ นี่คือนี่สิ่งที่ฉันอยากได้มากที่สุด?” นั่นคือความรู้สึกที่ผู้บริโภค จะได้รับจากผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นของอีเลคโทรลักซ์ เราได้ทุ่มเทเวลา ความรู้ และความเข้าใจพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อที่จะคิดค้น และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบสนองกับความต้องการที่แท้จริงของพวกเขาเหล่านั้น

การคิดคำนึงถึงผู้บริโภคก่อให้เกิดการพัฒนาที่ตรงต่อความต้องการของผู้บริโภคอย่างแท้จริง อีเลคโทรลักซ์ไม่ได้ออกแบบผลิตภัณฑ์เพียงแค่เป็นการออกแบบชิ้นหนึ่งเท่านั้น แต่งานออกแบบทุกชิ้นคือการออกแบบเพื่อผู้บริโภคสำหรับอีเลคโทรลักซ์ งานออกแบบที่คำนึงถึงผู้บริโภคหมายถึงการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่ช่วยต่อการใช้งาน ให้ความสนุกสนาน ขณะใช้เครื่อง และยังให้ผู้บริโภคมีเวลาเหลือและอิสระไปกับการความหรูหราในยุคศตวรรษที่ 21 อีเลคโทรลักซ์ ได้มอบความสะดวกสบายใจอย่างยั่งยืนให้กับผู้บริโภค ให้ความมุ่งมั่นที่จะมอบความสะดวกสบายที่ยิ่งกว่าให้กับผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ในทุกๆช่วงเวลาของพวกเขา ในทุกๆ วันและให้กับผู้บริโภคทั่วทุกมุมโลก

“Thinking of You” คือคำสัญญาจากอีเลคโทรลักซ์ที่เป็นมากกว่าการสร้างสรรคผลิตภัณฑ์ ที่ตรงใจผู้บริโภคในปัจจุบัน แต่ยังมีคามหมายว่าอีเลคโทรลักซ์ ให้ความสำคัญที่จะสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมสำหรับโลกในวันนี้ และในอนาคตสืบไป



เตาอบคือหนึ่งใน เครื่องใช้ไฟฟ้า ที่สำคัญที่สุด ในครัวอย่าง ไม่ต้องสงสัย

ด้วยระบบควบคุมการทำงานที่ใช้งานง่าย หน้าจอแสดงผลที่ง่ายต่อการอ่าน และระบบตั้งโปรแกรมล่วงหน้า เตาอบอิเล็กทรอนิกส์ช่วยให้คุณได้อาหารเลิศรสทุกๆ ครั้งที่คุณสามารถทดลองทำอาหารสูตรใหม่ๆ ได้ด้วยความมั่นใจ



ฟังก์ชันทำความร้อนเร่งด่วน

ความร้อนจากแผงทำความร้อนรอบๆ พัดลมและแผงทำความร้อนด้านบน ช่วยให้เตาอบร้อนเร็วกว่าใช้ฟังก์ชันอบทั่วๆ ไปถึง 30% จึงเหมาะสำหรับอุ่นอาหารสำเร็จรูปแช่แข็ง



ฟังก์ชันอบพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ความร้อนจากแผงทำความร้อนด้านบนและด้านล่างพร้อมกัน ด้วยอุณหภูมิเตาอบให้ต่ำกว่าฟังก์ชันอบทั่วๆ ไป 20 °C - 40 °C พัดลมจะหมุนเวียนลมร้อนภายในเตาอบ จึงสามารถวางอาหารบนตะแกรงได้สูงสุด 2 ชั้นพร้อมกัน



ฟังก์ชัน Ultrafan*

ความร้อนจากแผงทำความร้อนรอบๆ พัดลม ช่วยให้ทำความร้อนได้อย่างรวดเร็ว และใช้เวลาทำอาหารสั้นลงด้วยอุณหภูมิที่ต่ำ ลมร้อนจะหมุนเวียนรอบอาหารอย่างทั่วถึงเพื่อช่วยให้ทำอาหารได้ดีกว่าเดิม เหมาะสำหรับอบอาหารได้สูงสุด 3 ชั้นพร้อมกัน



ฟังก์ชันอบพิซซ่า

ความร้อนจากแผงทำความร้อนด้านล่าง พัดลมจะกระจายลมร้อนภายในเตาอบอย่างทั่วถึง ช่วยให้อบพิซซ่ากรอบและนุ่มนวล ชุ่มฉ่ำ



ฟังก์ชันอบทั่วๆ ไป

ความร้อนจากแผงทำความร้อนด้านบนและด้านล่าง เหมาะสำหรับอบและปรุงอาหารเพียงชั้นเดียว เช่น เฝือก, บัฟเฟต์, พืชชำ, ย่างอาหาร และอาหารประเภทไก่



ฟังก์ชันแผงทำความร้อนด้านบน

ความร้อนจากแผงทำความร้อนด้านบน และพัดลมจะพัดลมร้อนภายในเตาอบอย่างทั่วถึง จึงเหมาะสำหรับย่างอาหาร**



ฟังก์ชันแผงทำความร้อนด้านล่าง

ความร้อนจากแผงทำความร้อนด้านล่าง เหมาะสำหรับอบขนม ทำ pastry หรือขนมพิซซ่าเกรียม และอุ่นอาหารที่ต้องการความกรอบอร่อย



ฟังก์ชันย่างสำหรับพื้นที่อาหารขนาดใหญ่

ความร้อนจากแผงย่างด้านบนโดยตรงไปที่อาหาร ใช้สำหรับย่างอาหาร เช่น สเต็ก, ชิ้นเนื้อชิ้นบางๆ



ฟังก์ชันย่างสำหรับพื้นที่อาหารขนาดเล็ก

เช่น ไส้กรอก, ปลา และเหมาะสำหรับการบิ๊งขนมปัง



ฟังก์ชันย่างพร้อมพัดลมกระจายความร้อน

ความร้อนจากแผงย่างด้านบน และพัดลมจะหมุนเวียนลมร้อนภายในเตาอบ เหมาะสำหรับทำเนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ ทำให้เนื้อนุ่มชุ่มฉ่ำ ซึ่งจะให้ผลคล้ายกับการย่างด้วยเตาหิน



ฟังก์ชันย่างเร็วสำหรับอาหารปริมาณมาก

ความร้อนจากแผงย่างด้านบนทั้ง 2 แผง โดยตรงไปที่อาหาร ใช้สำหรับย่างอาหารปริมาณมาก และทำอาหารได้เร็วกว่าอย่างธรรมดา



ฟังก์ชัน Turbo Grill

ความร้อนจากแผงย่างด้านบนทั้ง 2 แผง พัดลมจะกระจายลมร้อนภายในเตาอบอย่างทั่วถึง ช่วยให้ทำอาหารได้เร็วยิ่งขึ้นและสุกกำลังดี สำหรับย่างเนื้อสัตว์ส่วนวอกที่ชิ้นขนาดใหญ่ หรือสัตว์ปีก โดยวางบนชั้นเดียว และเหมาะสำหรับทำอาหารเกรียม



ฟังก์ชัน สำหรับอาหารแช่แข็ง

ใช้สำหรับปรุงอาหารแช่แข็งสำเร็จรูป เช่น เฟรนช์ฟรายด์ มันทอด หรือบอเรีย เป็นต้น



ฟังก์ชันทำอาหารด้วยอุณหภูมิต่ำ

ใช้ลมอุณหภูมิที่ต่ำๆ ทำอาหาร สำหรับอบอาหารในภาชนะลึกและเนื้อสัตว์ส่วนวอก



ฟังก์ชันอุ่นอาหาร

อุ่นอาหารในเตา โดยรักษาอุณหภูมิไว้ที่ 80 องศาเซลเซียส เพื่อไม่ให้อาหารแข็ง



ฟังก์ชันละลายน้ำแข็ง

พัดลมจะหมุนเวียนลมอุณหภูมิที่ต่ำภายในเตาอบ



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 100%

สำหรับเมนูพิซซ่า ปลา บัฟเฟต์ ข้าว พาสต้า หรือเครื่องเคียงอื่นๆ



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 50% ลมร้อน 50%

สำหรับอาหารที่มีส่วนผสมค่อนข้างเหลว กอดปลา รอยัลคัสตาร์ด และ เทอร์ริ่ง



ฟังก์ชันระบบไอน้ำ 25% ลมร้อน 75%

สำหรับอบขนมปัง เนื้อสัตว์ชิ้นใหญ่ หรืออุ่นอาหารแช่เย็น และอาหารแช่แข็ง



ฟังก์ชันอุ่นอาหารด้วยไอน้ำ

สำหรับอุ่นอาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว โดยอุ่นจากในจานโดยตรง



ฟังก์ชันพัดลม ร่วมกับไอน้ำ

ใช้สำหรับการเพิ่มความชุ่มชื้นระหว่างการปรุงอาหาร เพื่อให้ได้รสชาติอร่อยและความกรอบระหว่างอบ ทำให้อาหารมีความชุ่มฉ่ำขึ้นระหว่างการอุ่นอาหาร



ฟังก์ชันหลอดไฟ

ช่วยให้มองเห็นภายในเตาอบได้อย่างชัดเจน ทั้งก่อนและหลังใช้งาน หรือเมื่อต้องการดูอาหารที่อยู่ในเตาอบ

*ฟังก์ชันเตาอบแต่ละรุ่นอาจแตกต่างกัน

NEW



- ▶ พลังความร้อนน้ำเพิ่มความเร็วการอบทั่วไปได้ถึง 20% ทั้งยังช่วยให้อาหารนุ่ม อร่อย หน้าตาสวยงาม น่ารับประทาน ช่วยคงรสชาติดั้งเดิม และยังคงไว้ซึ่งสารอาหารที่หลากหลาย
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่เปิดได้มากขึ้นกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 180 เมนู สามารถเลือกฟังก์ชันอบน้ำได้ 5 ฟังก์ชัน, การทำอาหารแบบเตาอบทั่วไป 16 ฟังก์ชัน และฟังก์ชันพิเศษ 6 ฟังก์ชัน
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟขาว)
- ▶ สามารถบันทึกสูตรเมนูอาหารโปรดของคุณได้ถึง 20 เมนู
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ ทำความสะอาดสะดวกรวดเร็วด้วย Steam Cleaning
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A
- ▶ สแตนเลสสตีล ชนิด Anti-Finger Print
- ▶ อุปกรณ์เสริม กาดอบ (2ชั้น), ตะแกรงชั้นวาง, กาดบึงย่าง และ Meat Probe สำหรับวัดอุณหภูมิภายในชิ้นอาหาร
- ▶ ระบบเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด

ข้อมูลเทคนิค

โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	70 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แผ่นประตูกระจก	4 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	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)

ราคาดังกล่าว (บาท)

95,580.-

NEW



- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่เปิดได้มากขึ้นกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 20%
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบสัมผัสอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหน้าจอ LCD (ไฟขาว)
- ▶ โปรแกรมทำอาหารอัตโนมัติ 9 เมนู สามารถเลือกฟังก์ชันการทำอาหารแบบเตาอบทั่วไป 11 ฟังก์ชัน
- ▶ สามารถบันทึกสูตรเมนูอาหารโปรดของคุณได้ถึง 20 เมนู
- ▶ ประสิทธิภาพสูงสุดด้วย UltraFanPlus ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม พร้อมลมร้อน
- ▶ พิลเตอร์กรองกลิ่น
- ▶ ฟังก์ชันบึ่งอาหารประหยัดพลังงานด้วย Eco Roasting
- ▶ ระบบเตือนเมื่อถึงเวลาทำความสะอาด
- ▶ ป้องกันความร้อนที่อาจสัมผัสได้ด้วยประตูกระจก 4 ชั้น
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A
- ▶ สแตนเลสสตีล ชนิด Anti-Finger Print
- ▶ อุปกรณ์เสริม กาดอบ, ตะแกรงชั้นวาง, กาดบึงย่าง และ Meat Probe สำหรับวัดอุณหภูมิภายในชิ้นอาหาร

ข้อมูลเทคนิค

โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	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)

ราคาดังกล่าว (บาท)

70,580.-

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 72 ลิตร
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่อบได้มากกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 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 (ไฟสี)
- ▶ ลูกบิดควบคุมถูกออกแบบให้เก็บซ่อนได้
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานกรด A+
- ▶ อุปกรณ์เสริม กาดอบประสงค้เคลื่อนย้าย, ตะแกรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

9 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แฟนประตุระจาก	4 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	30 – 300 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,480 วัตต์
ระดับเสียง	47 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	35.1 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหุ้มปลี
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)

ราคาปลีก (บาท)

44,580.-

NEW



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 72 ลิตร
- ▶ พื้นที่ขนาดใหญ่อบได้มากกว่าเตาอบทั่วไปถึง 25%
- ▶ กาดอบกว้างขึ้นกว่ามาตรฐาน 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 (ไฟสี)
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานกรด A
- ▶ ตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า
- ▶ อุปกรณ์เสริม กาดอบประสงค้เคลื่อนย้าย, ตะแกรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

9 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	3 ชั้น
แฟนประตุระจาก	3 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	2,980 วัตต์
ระดับเสียง	43 dB(A)
น้ำหนักสุทธิ	32.1 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหุ้มปลี
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)

ราคาปลีก (บาท)

29,580.-

EOB2400AOX



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

ข้อมูลเทคนิค

6 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	72 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	2 ชั้น
แผ่นประตูกระจก	2 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	2,780 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	27.6 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหัวปลั๊ก
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)

ราคาปลีก (บาท)

24,580.-

EOB2100COX



- ▶ เตาอบขนาด 60 ซม. ความจุ 53 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์
- ▶ ฟังก์ชันการปรุงอาหาร 6 ฟังก์ชัน: Bottom, Fan, Grill, Grill + Fan, Top + Bottom, Top + Bottom + Fan
- ▶ พัดลมช่วยหมุนเวียนความร้อนในการปรุงอาหารให้อาหารสุกทั่วถึง
- ▶ ห้องอบเคลือบ Enamel ทำความสะอาดง่าย
- ▶ ประตูกระจก 2 ชั้น และ Anti-finger print
- ▶ ระดับความสิ้นเปลืองพลังงานเกรด A
- ▶ อุปกรณ์เสริม: ถาดอบประสมคัลเคลือบอีนาเมล, ตะแกรงชั้นวาง

ข้อมูลเทคนิค

6 โปรแกรมทำอาหาร



ปริมาตรของเตาอบ	53 ลิตร
ทำอาหารพร้อมกันได้	2 ชั้น
แผ่นประตูกระจก	2 ชั้น
อุณหภูมิในการทำอาหาร	50 – 250 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	1,875 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	28.5 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหัวปลั๊ก
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)

ราคาปลีก (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
- ▶ ความสามารถในการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์พร้อม
หน้าจอ LED
- ▶ ระบบอุ่นอาหาร, ระบบละลายน้ำแข็งอัตโนมัติ, และระบบ
ตั้งเวลาการทำงานล่วงหน้า
- ▶ ระบบปรับกำลังไฟ 5 ระดับ สามารถเลือกให้เหมาะสมกับ
การปรุงอาหารแต่ละประเภท
- ▶ Ultra Fan ช่วยกระจายความร้อนด้วยพัดลม
- ▶ Turbo Grilling ย่างเนื้อสัตว์ให้สุกทั่วทั้งชิ้นให้หอมกรัียม

ข้อมูลเทคนิค

ปริมาตรของเตาอบ	44 ลิตร
อุณหภูมิในการ ทำอาหาร	50-230 องศาเซลเซียส
กำลังไฟสูงสุด	3,200 วัตต์
ระดับเสียง	-
น้ำหนักสุทธิ	36.4 กก.
ความยาวสายไฟ	1.5 ม. ไม่มีหัวปลั๊ก
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 3 in 1
พร้อมระบบย่างและอบลมร้อน ขนาด 25 ลิตร
- ▶ กำลังไฟ 900 วัตต์, ระบบย่าง 1,100 วัตต์
และระบบอบลมร้อน 2,500 วัตต์
- ▶ โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ 6 โปรแกรม
- ▶ 10 เมนูการทำอาหารอัตโนมัติ
- ▶ ปรับระดับความร้อนได้ 11 ระดับ
- ▶ ตั้งเวลาการทำงานได้ 95 นาที
- ▶ ปุ่ม Quick Start เริ่มการทำงานได้อย่างรวดเร็ว
- ▶ ระบบล็อกป้องกันเด็กเล่นเครื่อง
- ▶ ความสามารถในการทำงานด้วยระบบอิเล็กทรอนิกส์
พร้อมหน้าจอ LED

ข้อมูลเทคนิค

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

(กว้าง x สูง x ลึก)

ราคาปลีก (บาท)

25,890.-

EMS2085X

NEW



- ▶ เตาอบไมโครเวฟแบบ Built-in 2 in 1
พร้อมระบบย่างขนาด 20 ลิตร
- ▶ ความสามารถในการทำงานด้วยลูกบิดหมุน
และระบบปุ่มกดอิเล็กทรอนิกส์พร้อมหน้าจอ LED
- ▶ กำลังไฟไมโครเวฟ 800 วัตต์
- ▶ กำลังไฟระบบย่าง 1,000 วัตต์
- ▶ 8 โปรแกรมการทำอาหารอัตโนมัติ
- ▶ ปรับความร้อน 5 ระดับ
- ▶ ระบบล็อกป้องกันเด็กเล่นเครื่อง
- ▶ ตั้งเวลาการทำงานได้สูงสุด 95 นาที
- ▶ ปุ่ม Quick Start เริ่มการทำงานได้อย่างรวดเร็ว
- ▶ ช่องใส่อาหารภายในเป็นสแตนเลส

ข้อมูลเทคนิค

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

(กว้าง x สูง x ลึก)

ราคาปลีก (บาท)

18,590.-

เตาอบชนิดตั้งโต๊ะ

ทำอาหารได้มากมายในพื้นที่จำกัด

สไลด์ที่มาพร้อมฟังก์ชัน ด้วยเตาอบชนิดตั้งโต๊ะของอีเลกโทรลิกซ์ เตาอบที่ทำอาหารได้อย่างทรงพลังในครัวขนาดเล็ก คุณจึงสามารถบึ่งย่าง แลอบอาหารจานอร่อย และทำของหวานได้ทุกเวลาที่คุณต้องการ เตาอบชนิดตั้งโต๊ะของอีเลกโทรลิกซ์ มีฟังก์ชันและประโยชน์ที่หลากหลาย คุณจึงทำอาหาร อุ่นอาหาร และละลายอาหารแช่แข็งได้อย่างสะดวกสบาย สำหรับมื้ออาหารที่ต้องการความรวดเร็วในทุกๆวัน



EOT56MXC

- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 56 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิดพร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อนและไฟส่องสว่างในเตาอบ
- ▶ สามารถเลือกใช้ฮีตเตอร์ได้ทั้งแบบบน, ล่าง, บนและล่าง พร้อมกันให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ ประจุเตาอบแข็งทนทานด้วยกระจกทนความร้อน 2 ชั้น
- ▶ ภายในห้องอบเคลือบสาร Non-stick ช่วยให้ง่ายต่อการทำความสะอาด
- ▶ อุปกรณ์เสริม 8 ชิ้น ถาดใส่อาหาร (2ชิ้น) และที่จับถาดใส่อาหาร, ตะแกรงย่าง, แกรงย่างและที่จับแกรงย่าง, แกรงย่างพร้อมล้อยึด และตะกร้าลมร้อน

ข้อมูลเทคนิค

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

ราคาปลีก (บาท)
7,890.-



EOT38MXC

- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 38 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด พร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ▶ สามารถเลือกใช้ฮีตเตอร์ได้ทั้งแบบบน, ล่าง, บนและล่างพร้อมกัน ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ อุปกรณ์เสริม 7 ชิ้น ถาดใส่อาหารและที่จับถาดใส่อาหาร, ตะแกรงย่าง, แกรงย่างและที่จับแกรงย่าง, แกรงย่างพร้อมล้อยึด และตะกร้าลมร้อน

ข้อมูลเทคนิค

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

ราคาปลีก (บาท)
5,490.-



EOT30MXC

- ▶ เตาอบไฟฟ้าตั้งโต๊ะ ขนาด 30 ลิตร
- ▶ ควบคุมการทำงานด้วยลูกบิด พร้อมไฟแสดงสถานะการทำงาน
- ▶ ตั้งอุณหภูมิการทำอาหารได้ตั้งแต่ 100 – 250 องศาเซลเซียส
- ▶ ตั้งเวลาการทำอาหารได้สูงสุด 120 นาที พร้อมเสียงเตือน
- ▶ 6 ฟังก์ชันการทำอาหารพร้อมพัดลมกระจายความร้อน
- ▶ สามารถเลือกใช้ฮีตเตอร์ได้ทั้งแบบบน, ล่าง, บนและล่างพร้อมกัน ให้เหมาะสมกับการประกอบอาหาร
- ▶ อุปกรณ์เสริม 6 ชิ้น ถาดใส่อาหารและที่จับถาดใส่อาหาร, ตะแกรงย่าง, แกรงย่างและที่จับแกรงย่าง และแกรงย่างพร้อมล้อยึด

ข้อมูลเทคนิค

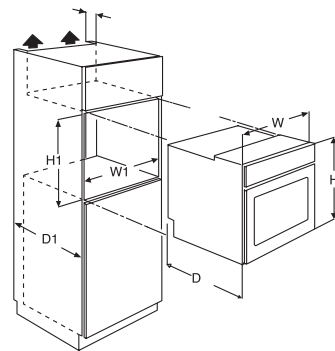
ปริมาตรของเตาอบ	30 ลิตร
กำลังไฟ/สูงสุด	1,800 วัตต์
น้ำหนักสุทธิ	6.8 กก.
ขนาดผลิตภัณฑ์ : (กว้างxสูงxลึก)	465 X 324 X 330 มม.

ราคาปลีก (บาท)
4,490.-

เตาอบ

รุ่น

EOB8857AAX, EOB5751BAX, EOC5400AOX,
EOB3434BOX, EOB2400AOX, EOB2100COX



เตาอบ (มิลลิเมตร)	กว้าง (W)	กว้าง (W1)	สูง (H)	สูง (H1)	ลึก (D)	ลึก (D1)
EOB8857AAX / EOB5751BAX	594	560	594	590*,600**	567	550
EOB3434BOX / EOB2400AOX	594	560	594	590*,600**	569	550
EOB5400AOX	594	560	589	580*,600**	569	550
EOB2100COX	594	560	590	593*,603**	560	550

* กรณีไม่ได้ติดตั้งใต้เตา

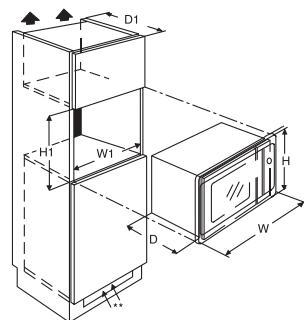
** กรณีติดตั้งใต้เตา

เตาอบไมโครเวฟ

รุ่น

EMS4560X, EMT25507OX, EMS2085X

* ช่องว่าง 5 มิลลิเมตร ระหว่างด้านบนของกรอบด้านหน้า
และด้านล่างของประตูตู้ด้านบน



เตาอบไมโครเวฟ (มิลลิเมตร)	กว้าง (W)	กว้าง (W1)	สูง (H)	สูง (H1)	ลึก (D*)	ลึก (D1*)
EMS4560X	593	560	460	450	550	550
EMT25507OX	595	560 - 568	460	450 - 452	470	550
EMS2085X	596	560 - 568	389	560 - 568	335	340

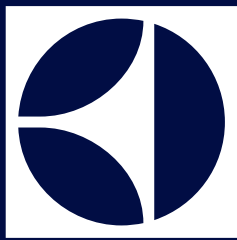
* ยังไม่รวมความลึกของแผ่นด้านหน้าอีก 20 มม.



“ วันเวลาของชีวิต เต็มไปด้วยช่วงเวลาที่มีความหมาย
มากมายเสียงหัวเราะสดใส รอยยิ้มตื้นซึ้งใจ อ้อมกอดอันอบอุ่น
ความประหลาดใจที่มาพร้อมความสุข การแบ่งปันสิ่งดีๆ
การดูแลเอาใจใส่ ความรักแสนซึ้งใจ และการใช้ชีวิตที่เต็มไปด้วย
ด้วยสีสัน เราภูมิใจที่เป็นส่วนหนึ่งของ...

ช่วงเวลาแห่งความประทับใจ กับอีเลคโตรลิกซ์

”



Electrolux

บริษัท อิเล็คทริคัลส์ ประเทศไทย จำกัด
อาคาร อิเล็คทริคัลส์ ชั้น 14 1910 ถนนเพชรบุรีตัดใหม่
แขวงบางกะปิ เขตห้วยขวาง กรุงเทพมหานคร 10310
ศูนย์บริการลูกค้า อิเล็คทริคัลส์ โทร. +66 2725 9000
<http://www.electrolux.co.th>

Share more of our thinking at **electrolux.co.th**



Designed and Engineered in Europe

- บริษัทขอสงวนสิทธิ์ในการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดของสินค้า รวมทั้งการเปลี่ยนแปลงการส่งมอบการจ่าย (เช่น การเปลี่ยนแปลงราคาพิเศษ และรายการของสมนาคุณ) โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
- สิ่งอื่นที่อาจมีการคาดคะเนจากความไม่จริง เนื่องจากระบบการพิมพ์
- บริษัทจะไม่รับผิดชอบใดๆ อันเนื่องมาจากความผิดพลาดในการจัดทำแค็ตตาล็อก
- กรุณาตรวจสอบรายละเอียดกับตัวแทนจำหน่ายอีกครั้ง



www.electrolux.co.th



facebook.com/electroluxthailand



[electroluxth](https://www.instagram.com/electroluxth)

