

Forno KE



Forni e coordinati

Codice: 7126 047



CARATTERISTICHE

Classe Energetica A

Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.

CAPIENZA XXL

La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, molto maggiore rispetto a quello di forni standard.

FINITURA ANTI-TOUCH

Le parti in acciaio della porta, grazie alla speciale protezione, sono perfettamente lisce e protette da fastidiose impronte, pur mantenendo l'eleganza della satinatura.

INTERNO PORTA FULL GLASS

L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

SMALTO EASY CLEAN

La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.

TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

VENTILAZIONE TANGENZIALE

La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

DETTAGLI

Materiale	Acciaio inox + vetro
-----------	----------------------

Texture	Satinato ANTI-TOUCH
---------	---------------------

Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
---------------	--------------------

Classe energetica	A
-------------------	---

Dimensioni	90x60 cm
------------	----------

Dotazioni standard	2 griglie e 1 leccarda smaltata
--------------------	---------------------------------

Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
------------------	-----------------------

Illuminazione	Luce Forno indipendente
---------------	-------------------------

Numero vetri porta	3 vetri
--------------------	---------

Programmazione	Programmazione elettronica di inizio-fine cottura
----------------	---

Raffreddamento	Ventilazione Tangenziale
----------------	--------------------------

Sicurezza	Protezione resistenza Grill
-----------	-----------------------------

Tipo di forno	Forno multifunzione
---------------	---------------------

Tipo comandi	Manopole
--------------	----------

Volume	103Lt
--------	-------

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Sotto	Adatta per riscaldare le vivande.
Cottura tradizionale	Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.
Cottura Intensiva	La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrosti, lasagne e torte salate.
Cottura Ventilata	La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.
Grill	Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.
Doppio Grill	Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.
Grill Ventilato	L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura Ventilata + Cottura Sotto	L'unione delle due tipologie di cottura crea un programma perfetto per la realizzazione di un'ottima pizza, di torte salate o dolci ripieni di frutta.
Cottura Ventilata ECO	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

DATI TECNICI

