

## Forno S4001

Forni e coordinati

Codice: 7135 081



### 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.

#### SELF COOKING

Un sistema di programmazione intuitivo ed evoluto che permette di richiamare un ampio set di ricette preimpostate e di memorizzarne di esclusive.

#### TERMOSONDA

Questa impareggiabile dotazione professionale permette un controllo perfetto delle cotture, misurando in tempo reale la temperatura al cuore della pietanza in cottura.

#### TRIPLO VETRO

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

#### CRISTALLO STOP-SOL

Il trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna. Il forno rimane oscurato quando non in funzione, perfettamente visibile quando è acceso.

#### 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.

#### 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.

### DETTAGLI

Texture	Satinato ANTI-TOUCH
Materiale	Acciaio inox + vetro
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Classe energetica	A++
Dimensioni	60x46 cm
Dotazioni standard	1 teglia 2/3 gastronorm H20 - 1 teglia fonda 2/3 gastronorm H40 con coperchio e griglia di supporto inox - 1 griglia in acciaio inox
Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
Guide	3 Guide telescopiche ad estrazione totale
Illuminazione	Luce Forno indipendente
Numero vetri porta	3 vetri
Programmazione	Programmazione elettronica Self Cooking
Raffreddamento	Ventilazione Tangenziale
Tipo di forno	Combinato a vapore
Tipo comandi	Touch Control

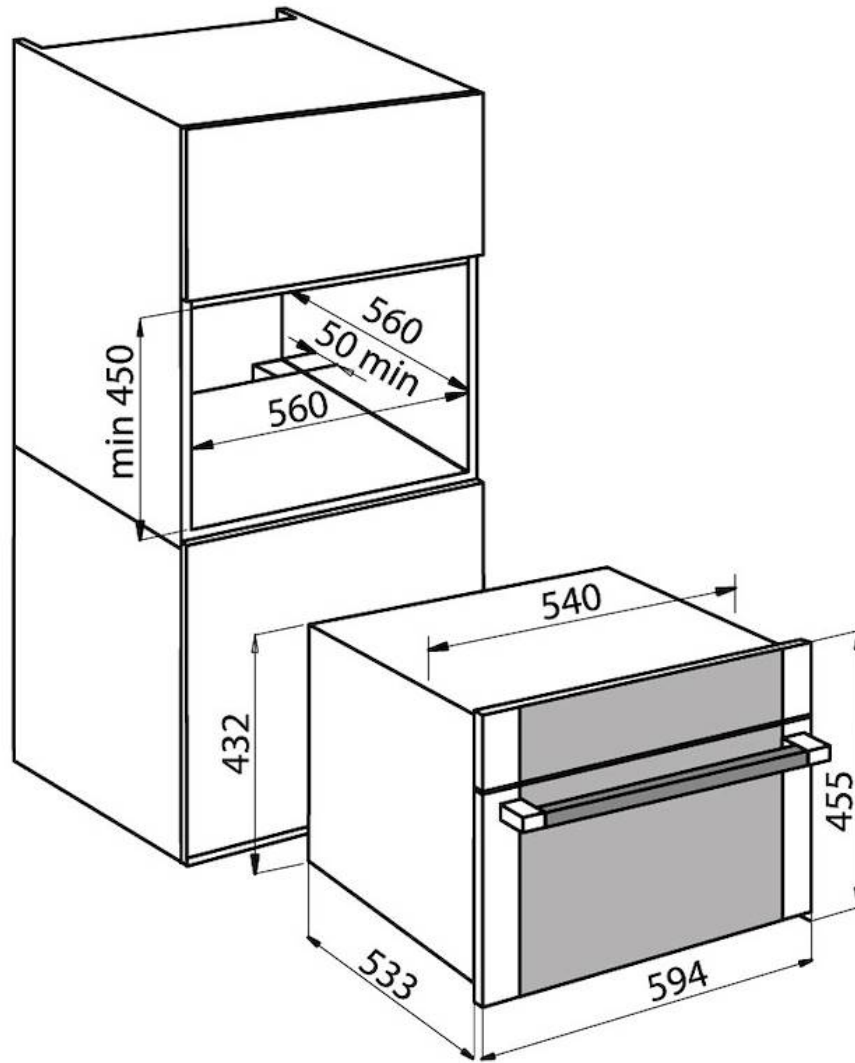
Volume

34Lt

## PROGRAMMI COTTURA

Cottura Ventilata	La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.
Cottura Ventilata + Grill	L'azione della cottura per convezione combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura Vapore 100° C	Le virtù del vapore per una cottura sana e nutriente. Indicato per tutte le pietanze delicate (verdure, pesce,...) e per tutte le cotture a bassa temperatura (sous vide o vasocotture).
Cottura Vapore 130° C	Un programma apposito per rigenerare le vostre pietanze che utilizza il vapore per restituire la corretta umidità, abbinato ad aria calda tra i 70° e i 130°C.
Cottura Ventilata con immissione di Vapore	Si usa per la cottura e per lo scongelamento degli alimenti. Garantisce una cottura rapida ed efficace, senza cambiare il colore o la forma del cibo. Si possono selezionare tre possibilità: ELEVATA - per cucinare cotolette, bistecche e pezzi di carne di piccole dimensioni; MEDIA - per riscaldare cibi surgelati / freddi e cucinare filetti di pesce e verdure gratinate; BASSA - per cucinare pezzi di carne di grandi dimensioni (arrosti, polli interi), pasta lievitata (pane e pagnotte), lasagne, ecc.
Grill	Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.
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 ECO	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

## DATI TECNICI



## GALLERIA FOTOGRAFICA

