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, miisurando 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

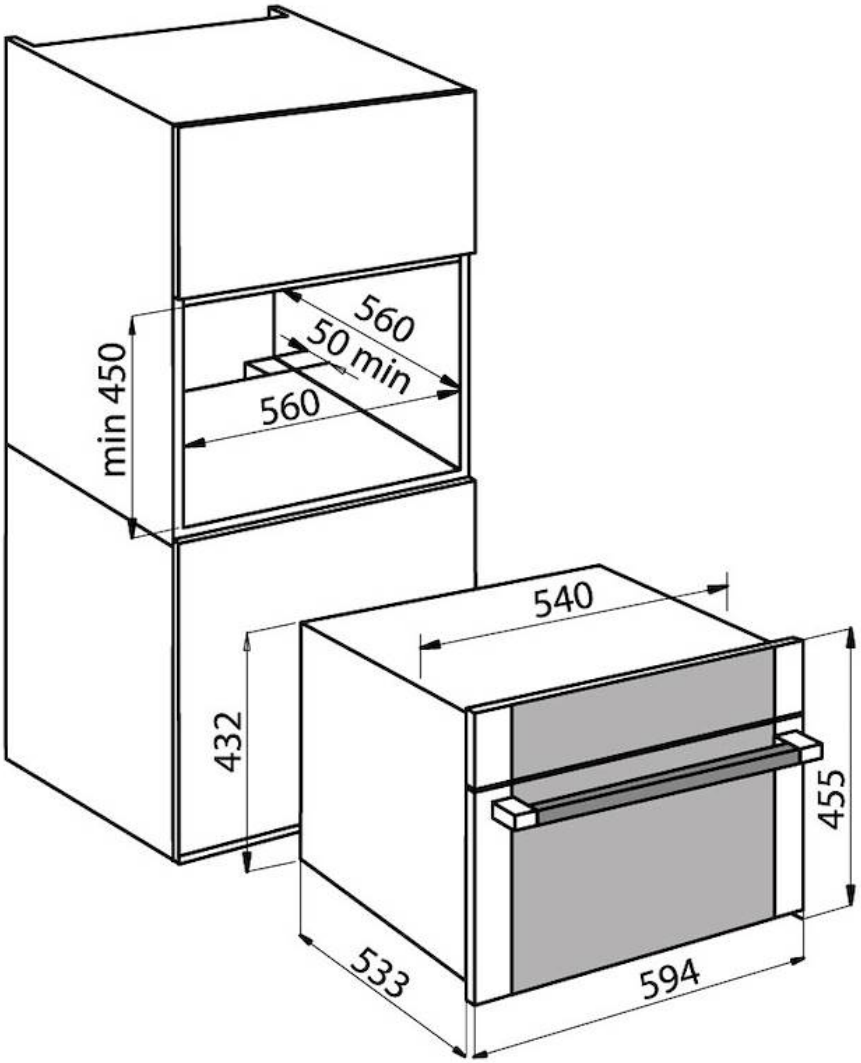
Materiale	Acciaio inox + vetro
Texture	Satinato ANTI-TOUCH
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Classe energetica	A++
Dimensioni	60x46 cm
Dotazioni standard	1 teglia 2/3 gastronorm H20 - 1 teglia fonda 2/3 gastronorm H40 con coperchio e griglia di supporto inox - 1 griglia in acciaio inox
Finitura muffola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