

Forno S4001

Forni e coordinati

Codice: 7136 021



CARATTERISTICHE

SELF COOKING

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

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.

SCONGELAMENTO AUTOMATICO

È possibile scongelare non solo impostando il tempo ma anche alternativamente il tipo e peso dell'alimento.

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
Dimensioni	60x46 cm
Dotazioni standard	1 Piatto girevole integrato Ø 32 cm - 1 griglia inox circolare - 1 teglia inox 2/3 gastronorm H20 - 1 griglia inox
Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
Illuminazione	Luce Forno indipendente
Numero vetri porta	2 vetri
Potenze microonde	1000 W (6 livelli potenza) + Grill 1000 W
Programmazione	Programmazione elettronica Self Cooking
Raffreddamento	Ventilazione Tangenziale
Tipo di forno	Combinato microonde
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.

Grill Ventilato

L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.

Grill

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

Scongelamento per Peso

Permette di scongelare impostando il tipo di alimento e il peso.

Scongelamento per Tempo

Permette di scongelare impostando la durata del processo.

Cottura a Microonde

Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.

Microonde + Grill

Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sfornati.

Cottura ventilata + Microonde

Il calore e movimento dell'aria generato dalla ventola garantiscono una migliore omogeneità delle cotture micro.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

