

## Horno FL

Hornos y coordinados

Código: 7107 640



### CARACTERÍSTICAS

#### Clase Energética A

Una gama totalmente en Clase A ++, A + y A. Un resultado importante que demuestra la alta calidad, orientada a optimizar el rendimiento y el ahorro.

#### GUÍAS TELESCÓPICAS

Las guías en las que deslizan las bandejas y rejillas favorecen una mejor distribución de los espacios y hacen la extracción de los platos más fácil. Incluso más cómodas y seguras gracias a la extracción completa de la cámara de cocción.

#### TRIPLE CRISTAL

La puerta del horno tiene tres cristales que garantizan bajas temperaturas en el lado exterior y menor dispersión térmica.

#### CRISTAL STOP-SOL

El tratamiento de oscurecimiento y reflectante del cristal exterior da al horno una estética elegante y moderna. El horno permanece oscurecido cuando no funciona, y perfectamente visible cuando está encendido.

#### INTERIOR DE LA PUERTA FULL GLASS

El interior de la puerta es una única superficie lisa de cristal, muy cómoda para las operaciones de limpieza.

#### ESMALTE EASY CLEAN

El esmalado especial hace que las superficies internas del horno y los accesorios sean perfectamente antiadherentes. La dureza y la porosidad mínima facilitan las operaciones de limpieza.

#### VENTILACIÓN TANGENCIAL

La ventilación especial crea un flujo de aire entre la mufla y el telar reduciendo la temperatura de las superficies exteriores. De esta forma, el horno no somete los muebles a elevados cambios de temperatura.

## DETALLES

Tipo de horno Horno multifunción

---

Clase energética A

---

Material Acero inoxidable + cristal

---

Colorante Black Mirror

---

Texture Satinado ANTI-TOUCH

---

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

---

Alimentación 220-240 V 50/60 Hz

---

Dimensiones 90 x 48 cm

---

Volumen 91 Lt

---

Número cristales puerta 3 cristales

---

Tipo de mandos Mandos retráctiles push-push

---

Guías 2 Guías telescópicas

---

Grill Maxi Grill abatible con protección de seguridad

---

Iluminación Doble luz halógena desalineada

---

Programación

Programación electrónica de inicio-fin cocción

---

Enfriamiento

Ventilación Tangencial

---

Seguridad

Protección resistencia Grill

---

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción con Calor Inferior

Adecuada para recalentar las viandas.

---

Cocción Tradicional

Funcionamiento ideal para todas las recetas tradicionales de pan, pasteles y asados.

---

Cocción Intensiva

La resistencia superior e inferior junto al ventilador aseguran una cocción rápida y uniforme. Ideal para pizza, pan, carnes asadas, lasaña y quiches.

---

Cocción Ventilada

La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.

---

Grill central

Ideal para tostar o gratinar pequeñas porciones.

---

Doble Grill

El calor proviene sólo del grill superior: ideal para tostar, gratinar y dorar los alimentos, idóneo para la carne, pescado y pasta.

---

Grill + Cocción con Calor Inferior

Para completar la cocción estática y al mismo tiempo gratinar.

---

Doble Grill + Ventilador

Para las fases finales de la cocción de alimentos, tales como asados y aves, para dar la doradura perfecta a las superficies de los alimentos.

---

Cocción con Calor Inferior + Ventilador

---

Descongelación

Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.

## DIBUJOS TÉCNICOS

