

Horno FL Gun Metal



Hornos y coordinados

Código: 7107 646



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.

GUN METAL

El acabado Gun Metal se obtiene tratando el acero con un proceso físico llamado PVD (Physical Vacuum Deposition) que deposita partículas de metales nobles en la superficie. El resultado es un efecto estético único y refinado, y un mejoramiento de las propiedades mecánicas del acero que resulta ser más resistente a los golpes y a las rayas.

DETALLES

Tipo de horno Horno multifunción

Clase energética A

Material Acero inoxidable + cristal

Acabado PVD

Colorante Gun Metal

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

