

## Horno KE

Hornos y coordinados

Código: 7126 047



### 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.

#### CAPACIDAD XXL

La cámara de cocción tiene un volumen de más de 70 litros, mucho mayor respecto a los hornos estándar.

#### ACABADO ANTI-TOUCH

Las piezas de acero de la puerta, gracias a la protección especial, son perfectamente lisas y protegidas de fastidiosas huellas incluso manteniendo la elegancia del acabado satinado.

#### 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 esmaltado 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.

#### TRIPLE CRISTAL

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

#### 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

Material Acero inoxidable + cristal

---

Texture Satinado ANTI-TOUCH

---

Alimentación 220-240 V 50/60 Hz

---

Clase energética A

---

Dimensiones 90x60 cm

---

Dotaciones estándar 2 rejillas y 1 bandeja colectora esmaltada

---

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

---

Iluminación Luz Horno independiente

---

Número cristales puerta 3 cristales

---

Programación Programación electrónica de inicio-fin cocción

---

Enfriamiento Ventilación Tangencial

---

Seguridad Protección resistencia Grill

---

Tipo de horno Horno multifunción

---

Tipo de mandos Mandos

---

Volumen

103Lt

## 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      Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.

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 con Ventilador      La acción combinada del ventilador con la del grill permite una cocción rápida y profunda necesaria para los alimentos de gran volumen.

Cocción Ventilada + Cocción con Calor Inferior      La combinación de los tipos de cocción crea un programa perfecto para cocinar una excelente pizza, tartas saladas o postres rellenos de fruta.

Cocción Ventilada ECO      Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.

## DIBUJOS TÉCNICOS

