

## Horno Series 4001

Hornos y coordinados

Código: 7131 057



### 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.

#### SELF COOKING

Un sistema de programación intuitivo y avanzado que permite recuperar un gran conjunto de recetas preprogramadas y memorizar otras exclusivas.

#### TERMOSONDA

Este equipo profesional sin par permite un perfecto control de las cocciones, midiendo en tiempo real la temperatura del interior de la comida que se cocina.

#### PRE-CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función activa los elementos de calentamiento y un flujo de aire caliente permitiendo alcanzar 200°C en tiempos rápidos.

#### GUÍAS TELESCÓPICAS TOTALMENTE EXTRAÍBLES

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 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.

## 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.

## 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.

## PUERTA SOFT CLOSING

Las bisagras de la puerta reducen automáticamente el movimiento en la parte final para un cierre siempre delicado y sin ruido.

## DETALLES

Material Acero inoxidable + cristal

Texture Satinado ANTI-TOUCH

Alimentación 220-240 V 50/60 Hz

Clase energética A++

Dimensiones 60x60 cm

Dotaciones estándar 2 bandejas con esmalte EasyClean - 1 parrilla de acero inoxidable

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

Guías 3 Guías telescópicas extraíbles totalmente

---

Iluminación Luz Horno independiente

---

Número cristales puerta 3 cristales

---

Programación Programación electrónica Self Cooking

---

Enfriamiento Ventilación Tangencial

---

Tipo de horno Horno multifunción

---

Tipo de mandos Touch control

---

Volumen 65Lt

---

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción con Calor superior Cocción de alimentos particularmente delicados y para preservar el calor después de la 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 Ventilada La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.

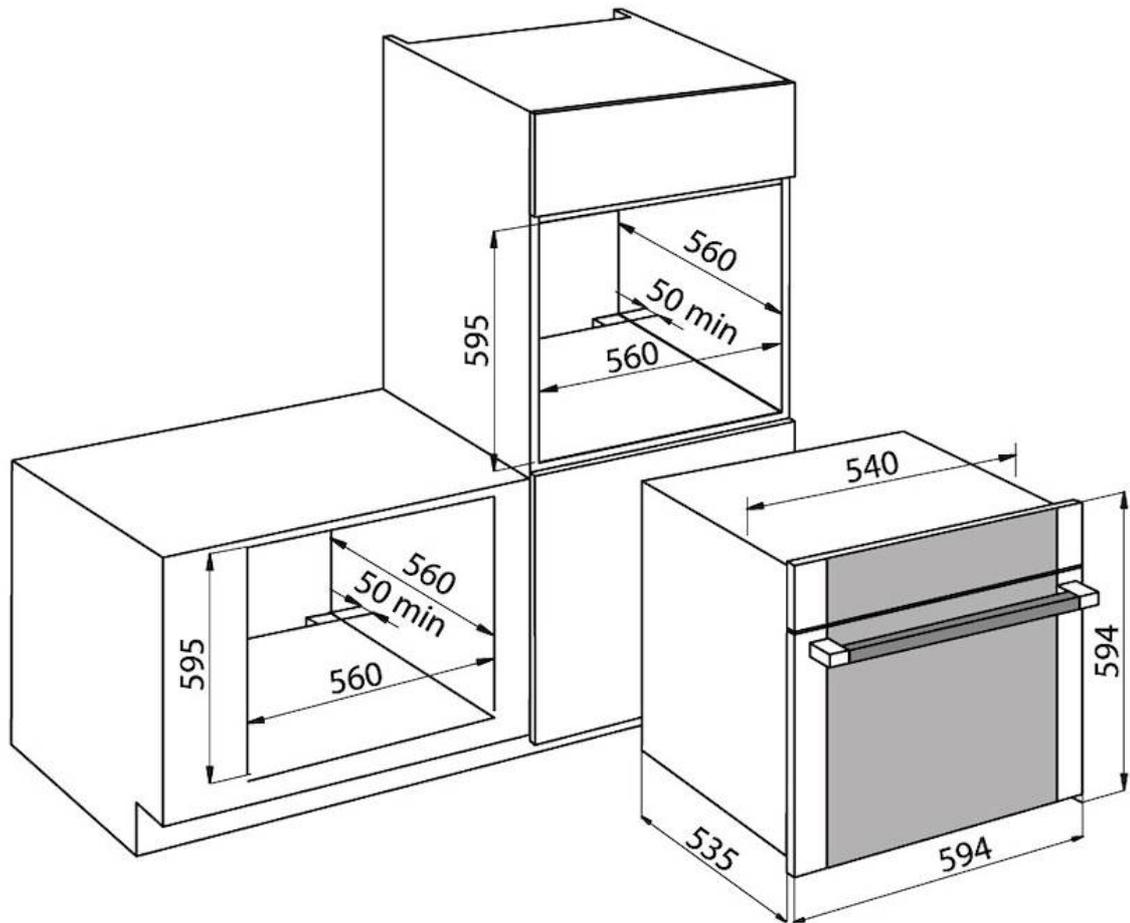
---

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

---

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.
Ventilador + cocinando abajo	Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.
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.
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 central	Ideal para tostar o gratinar pequeñas porciones.
Deshidratación	En el modo de deshidratación, se usa una temperatura más baja y el aire caliente en la circulación elimina lentamente la humedad para el conservación de los alimentos.
Descongelación	Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.
Función Pizza	La combinación de cocción inferior, ventilador y grill permite obtener una pizza crujiente y cocinada de una manera excelente y uniforme a distintos niveles.
Función AcquaClean	Programa de limpieza que ablanda las incrustaciones gracias al vapor generado en la cámara de cocción.

## DIBUJOS TÉCNICOS



## GALERÍA

