

## Horno S4001

Hornos y coordinados

Código: 7135 081



### 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.

#### 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.

#### 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.

## DETALLES

Material	Acero inoxidable + cristal
Texture	Satinado ANTI-TOUCH
Alimentación	220-240 V 50/60 Hz
Clase energética	A++
Dimensiones	60x46 cm
Dotaciones estándar	1 bandeja 2/3 gastronorm H20 - 1 bandeja honda 2/3 gastronorm H40 con tapa y rejilla de soporte de acero inoxidable - 1 rejilla 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	Combinado de vapor

Tipo de mandos

Touch control

Volumen

34Lt

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción Ventilada

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

Cocción Ventilada + Grill

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

Cocción al Vapor 100° C

Las virtudes del vapor para una cocina sana y nutritiva. Indicado para todos los platos delicados (verduras, pescado, ...) y para todos cocción a baja temperatura (sous vide o vasocotture).

Cocción al Vapor 130° C

Un programa especial para regenerar tus platos que utiliza vapor para restaurar la humedad correcta, combinado con aire caliente entre 70 ° y 130 ° C.

Cocción Ventilada con introducción de vapor

Se utiliza para cocinar y descongelar alimentos. Garantiza una cocción rápida y eficaz, sin cambiar el color ni la forma de los alimentos. Se pueden seleccionar tres posibilidades:  
ALTO - para cocinar chuletas, filetes y trozos pequeños de carne;  
MEDIO - para calentar alimentos congelados / fríos y cocinar filetes de pescado y verduras gratinadas;  
BAJO - para cocinar grandes trozos de carne (asados, pollos enteros), masa con levadura (pan y hogazas), lasaña, etc.

Grill

Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.

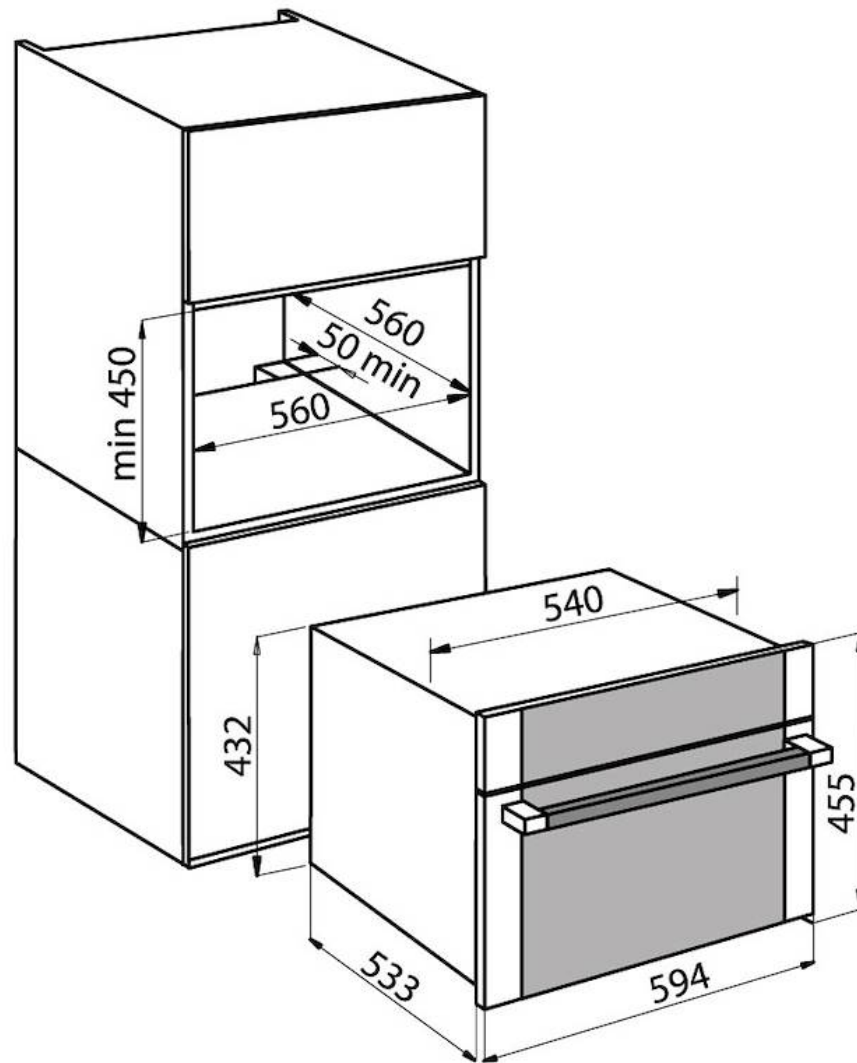
Grill con Ventilador

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

Cocción Ventilada ECO

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

## DIBUJOS TÉCNICOS



## GALERÍA

