

## Horno S4001

Hornos y coordinados

Código: 7136 021



### CARACTERÍSTICAS

#### SELF COOKING

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

#### 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.

#### DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Es posible descongelar no sólo programando el tiempo sino también, alternativamente, el tipo y el peso de los alimentos.

#### 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   |
| Dimensiones             | 60x46 cm   |
| Dotaciones estándar     | 1 plato giratorio integrado Ø 32 cm - 1 parrilla circular de acero inoxidable - 1 bandeja de acero inoxidable 2/3 gastronorm H20 - 1 rejilla de acero inoxidable |
| Acabado de la mufla     | Esmaltado Easy Clean   |
| Iluminación             | Luz Horno independiente  |
| Número cristales puerta | 2 cristales  |
| Potencia microondas     | 1000 W (6 niveles de potencia) + Grill 1000 W  |
| Programación            | Programación electrónica Self Cooking  |
| Enfriamiento            | Ventilación Tangencial   |
| Tipo de horno           | Microondas combinado   |
| 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.

---

## 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.

---

## Grill

Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.

---

## Descongelación por Peso

Le permite descongelar configurando el tipo de alimento y el peso.

---

## Descongelación por Tiempo

Permite descongelar configurando la duración del proceso.

---

## Cocción en Microondas

Ideal para cocinar o calentar verduras, arroz, pescado, carne y líquidos rápidamente. Se pueden configurar diferentes potencias de funcionamiento.

---

## Microondas + Grill

Método de cocción combinado, perfecto para lasaña, patatas, asado y flanes.

---

## Cocción Ventilada + Microondas

El calor y el movimiento del aire generado por el ventilador aseguran una mejor homogeneidad de las cocciones micro.

---

## DIBUJOS TÉCNICOS



## GALERÍA

