

Four Series 4001

Fours et produits coordonnés

Code: 7135 087



CARACTÉRISTIQUES

Classe énergétique A++

Une gamme totalement en Classe A ++, A + et A. Un résultat important qui prouve la haute qualité, visant à optimiser les performances et les économies.

SELF COOKING

Un système de programmation intuitif et avancé qui permet de rappeler un large ensemble de recettes prédéfinies et de stocker des recettes exclusives.

SODE THERMIQUE

Cet équipement professionnel incomparable permet un contrôle parfait de la cuisson, en mesurant en temps réel la température au cœur du plat pendant la cuisson.

VERRE TRIPLE

La porte du four présente trois verres. Cela garantit des températures extérieures basses et une moindre perte de chaleur.

VERRE STOP-SOL

Le traitement d'assombrissement et de réflexion du cristal extérieur donne au four un aspect élégant et moderne. Le four reste sombre lorsqu'il n'est pas en service, parfaitement visible lorsqu'il est allumé.

VENTILATION TANGENTIELLE

La ventilation spéciale crée un flux d'air entre le moufle et le cadre, ce qui réduit la température des surfaces extérieures. Le four ne soumet pas les éléments à des changements de température élevés.

FINITION ANTI-TOUCH

Les parties en acier de la porte, grâce à la protection spéciale, sont parfaitement lisses et protégées des marques gênantes, tout en conservant l'élégance de la finition satinée.

DÉTAILS

Matériau	Acier inoxydable + verre
Textures	Satiné ANTI-TOUCH
Alimentation	220-240 V 50/60 Hz
Classe énergétique	A++
Dimensions	60x46 cm
Équipement standard	1 plateau 2/3 gastronorme H20 - 1 plateau profond 2/3 gastronorme H40 avec couvercle et grille support inox - 1 grille inox
Finition manette	Vitrage facile à nettoyer
Glissières	3 Glissières télescopiques à extension totale
Éclairage	Lumière de four indépendante
Nombre des glaces porte	3 verres
Programmation	Programmation électronique Self Cooking
Refroidissement	Ventilation tangentielle
Type de four	Combiné vapeur

Type de commandes Touch Control

Volume 34Lt

PROGRAMMES CUISSON

Cuisson ventilée La combinaison de la ventilation et de la résistance circulaire permet de cuire ensemble différents types d'aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.

Cuisson ventilée + grill L'action de la cuisson par convection combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.

Cuisson à la vapeur 100° C Les vertus de la vapeur pour une cuisine saine et nutritive. Indiqué pour tous les plats délicats (légumes, poissons, ...) et pour tous cuisson à basse température (sous vide ou vasocotture).

Cuisson à la vapeur 130° C Un programme spécial pour régénérer vos plats qui utilise de la vapeur pour restaurer l'humidité correcte, combinée avec air chaud entre 70 ° et 130 ° C

Cuisson ventilée à la vapeur Il est utilisé pour la cuisson et la décongélation des aliments. Garantit une cuisson rapide et efficace, sans changer la couleur ou la forme des aliments. Trois possibilités peuvent être sélectionnées :
ÉLEVÉ - pour la cuisson de côtelettes, de steaks et de petits morceaux de viande;
MOYEN - pour réchauffer des aliments surgelés/froids et cuire des filets de poisson et des légumes au gratin ;
FAIBLE - pour la cuisson de gros morceaux de viande (rôtis, poulets entiers), pâte au levain (pain et miches), lasagne, etc.

Grill Pour râper rapidement la surface des aliments.

Grill ventilé L'action du ventilateur combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.

Cuisine ventilée ECO Programme à faible consommation d'énergie, idéal pour le chauffage et pour les aliments qui doivent être cuits doucement et progressivement.

DESSINS TECHNIQUES

