

Forno FL 7105 042

Forni e coordinati

Codice: 7105 042



CARATTERISTICHE

Classe Energetica A

Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.

CAPIENZA XL

La camera di cottura ha un volume oltre i 60 litri, maggiorato rispetto a quello di forni standard.

SELF COOKING

Un sistema di programmazione intuitivo ed evoluto che permette di richiamare un ampio set di ricette preimpostate e di memorizzarne di esclusive.

TERMOSONDA

Questa impareggiabile dotazione professionale permette un controllo perfetto delle cotture, misurando in tempo reale la temperatura al cuore della pietanza in cottura.

PRE-RISCALDAMENTO RAPIDO

Questa funzione attiva le resistenze e un flusso d'aria calda consentendo di raggiungere 200°C in tempi rapidi.

GUIDE TELESCOPICHE

Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze.

TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

CRISTALLO STOP-SOL

Il trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna. Il forno rimane oscurato quando non in funzione, perfettamente visibile quando è acceso.

INTERNO PORTA FULL GLASS L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

SMALTO EASY CLEAN La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.

VENTILAZIONE TANGENZIALE La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

FINITURA ANTI-TOUCH Le parti in acciaio della porta, grazie alla speciale protezione, sono perfettamente lisce e protette da fastidiose impronte, pur mantenendo l'eleganza della satinatura.

DETTAGLI

Finitura Vintage

Materiale Acciaio inox AISI 304

Alimentazione 220-240V 50-60Hz

Classe energetica A

Dimensioni 60x60 cm

Dotazioni standard 1 teglia (cod. 9401 539) e 1 leccarda XXL (cod. 9401 538), griglia inox e manico prendi-tegla

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Guide 2 Guide telescopiche

Illuminazione Doppia luce alogena disassata

Numero vetri porta 3 vetri

Programmazione Programmazione elettronica Self Cooking

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

Sicurezza Protezione resistenza Grill

Tipo di forno Forno multifunzione

Tipo comandi Touch Control

Volume 65Lt

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Sopra Cottura per cibi particolarmente delicati e per conservare il calore dopo la cottura.

Cottura Sotto Adatta per riscaldare le vivande.

Cottura tradizionale Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrostiti.

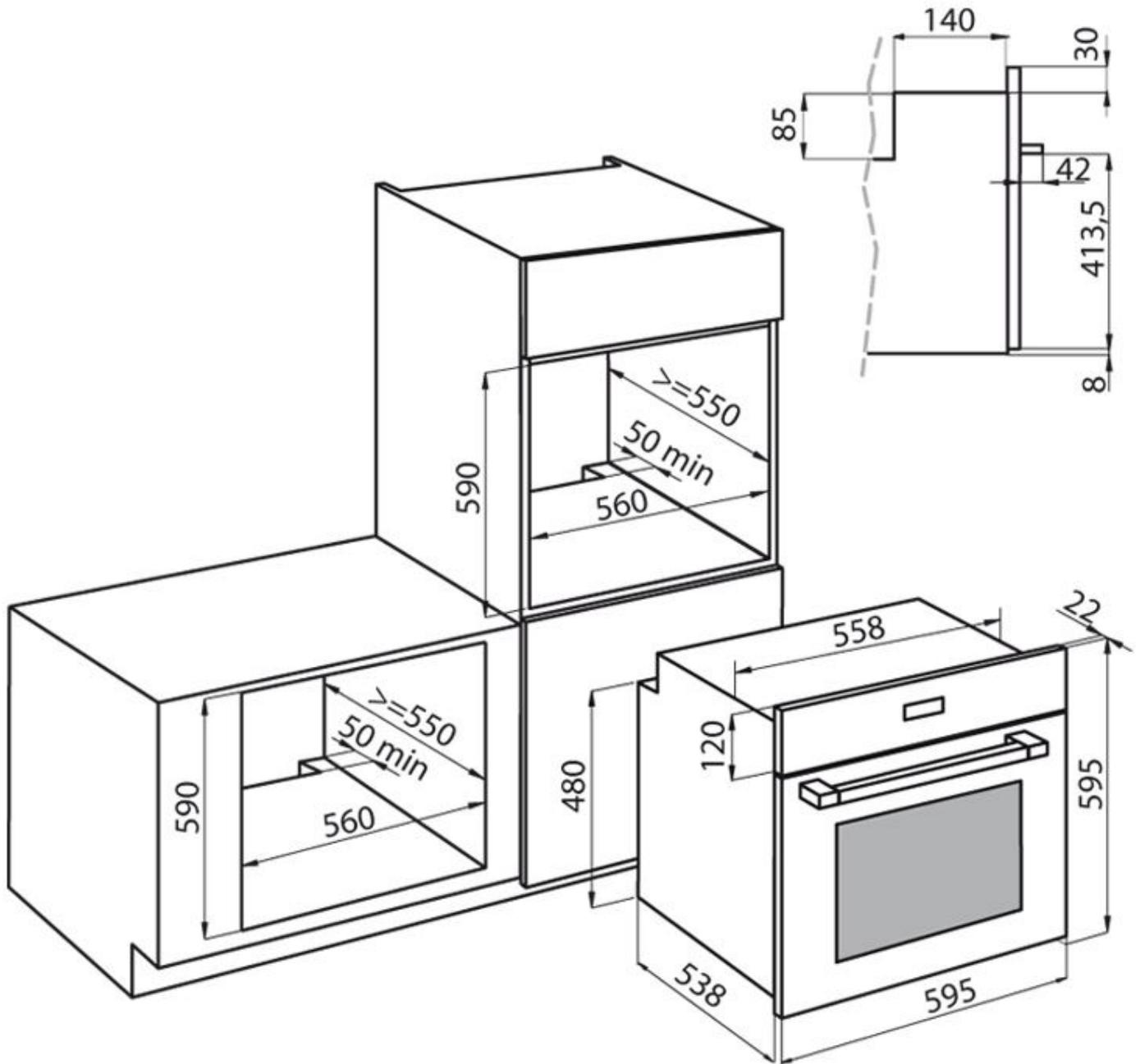
Cottura Intensiva La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrostiti, lasagne e torte salate.

Cottura Ventilata La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.

Funzione Pizza La combinazione di cottura inferiore, ventilato e grill consente di ottenere una pizza croccante e cucinata in modo eccellente ed uniforme su più livelli.

Grill centrale	Ideale per tostare o gratinare piccole porzioni.
Doppio Grill	Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.
Grill + Cottura sotto	Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare.
Doppio Grill + Cottura Sotto	Per portare a termine la cottura statica dando la giusta croccantezza alle preparazioni.
Doppio Grill + Ventola	Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrosti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.
Grill Ventilato	L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura a bassa temperatura	Cuoce a temperatura costante per un tempo determinato. Grazie alla limitata evaporazione dell'acqua dagli alimenti, permette di mantenere intatte le qualità nutritive e la tenerezza dei cibi.
Mantenimento calore	Ideale per mantenere alla giusta temperatura di servizio le vostre pietanze.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

