

Forno FL 7105 142

Forni e coordinati

Codice: 7105 142



CARATTERISTICHE

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

Classe Energetica A++

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

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

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

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

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.

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

TRIPLO VETRO

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

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.

DETTAGLI

Alimentazione

220-240V 50-60Hz

Classe energetica

A

Dimensioni

60x60 cm

Finitura muffola

Smaltatura Easy Clean

Guide

2 Guide telescopiche

Illuminazione

Doppia luce alogena disassata

Materiale/Finitura

Vetro bianco

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

Doppio Grill Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.

Doppio Grill + Cottura Sotto Per portare a termine la cottura statica dando la giusta croccantezza alle preparazioni.

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 + Cottura sotto Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare.

Grill centrale Ideale per tostare o gratinare piccole porzioni.

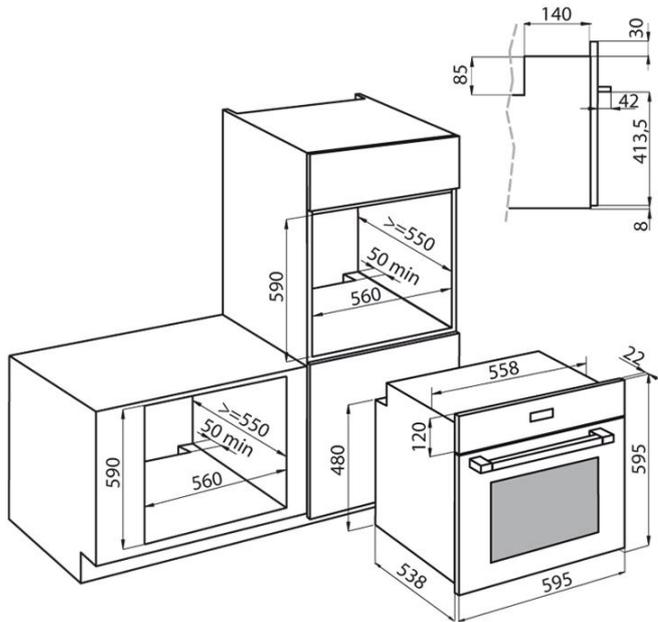
Grill Ventilato

L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.

Mantenimento calore

Ideale per mantenere alla giusta temperatura di servizio le vostre pietanze.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

