

## Forno FL 7105 642

Forni e coordinati

Codice: 7105 642



### CARATTERISTICHE

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

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, arrosti, 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 arrosti.

---

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.

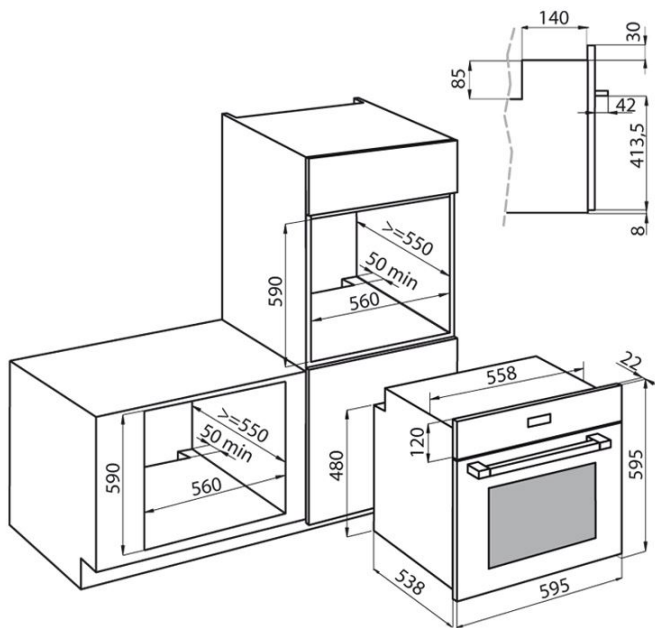
Grill Ventilato

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

