

Forno FL 7106 653

Forni e coordinati

Codice: 7106 653



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 XXL

La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, molto maggiore rispetto a quello di forni standard.

SELF COOKING PLUS

Ricettari ricchi e completi sono richiamabili in modo intuitivo dai pratici comandi touch e ampiamente personalizzabili con le proprie creazioni.

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 AD ESTRAZIONE TOTALE

Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze. Ancora più comode e sicure grazie alla completa estrazione dalla camera di cottura.

TRIPLO VETRO

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

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.

COTTURA MULTI-LIVELLO La speciale ventilazione rende uniforme la temperatura ed evita la commistione dei profumi, permette così la cottura contemporanea di più pietanze.

PORTA SOFT CLOSING Le cerniere della porta rallentano automaticamente nella parte finale del movimento per una chiusura sempre delicata e senza rumore.

DETTAGLI

Colorazione Black Mirror

Materiale Vetro

Alimentazione 220-240V 50-60Hz

Classe energetica A+

Dimensioni 60x60 cm

Dotazioni standard 2 Teglie basse - Leccarda profonda - Leccarda in vetro - Griglia inox.

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Guide 3 Guide telescopiche ad estrazione totale

illuminazione Doppia luce alogena disassata

Numero vetri porta 3 vetri

Programmazione Programmazione elettronica Self Cooking Plus

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale - raffreddamento dinamico Plus

Tipo di forno Forno multifunzione

Tipo comandi Touch Control - Display TFT

Volume 72Lt

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 arrosti.

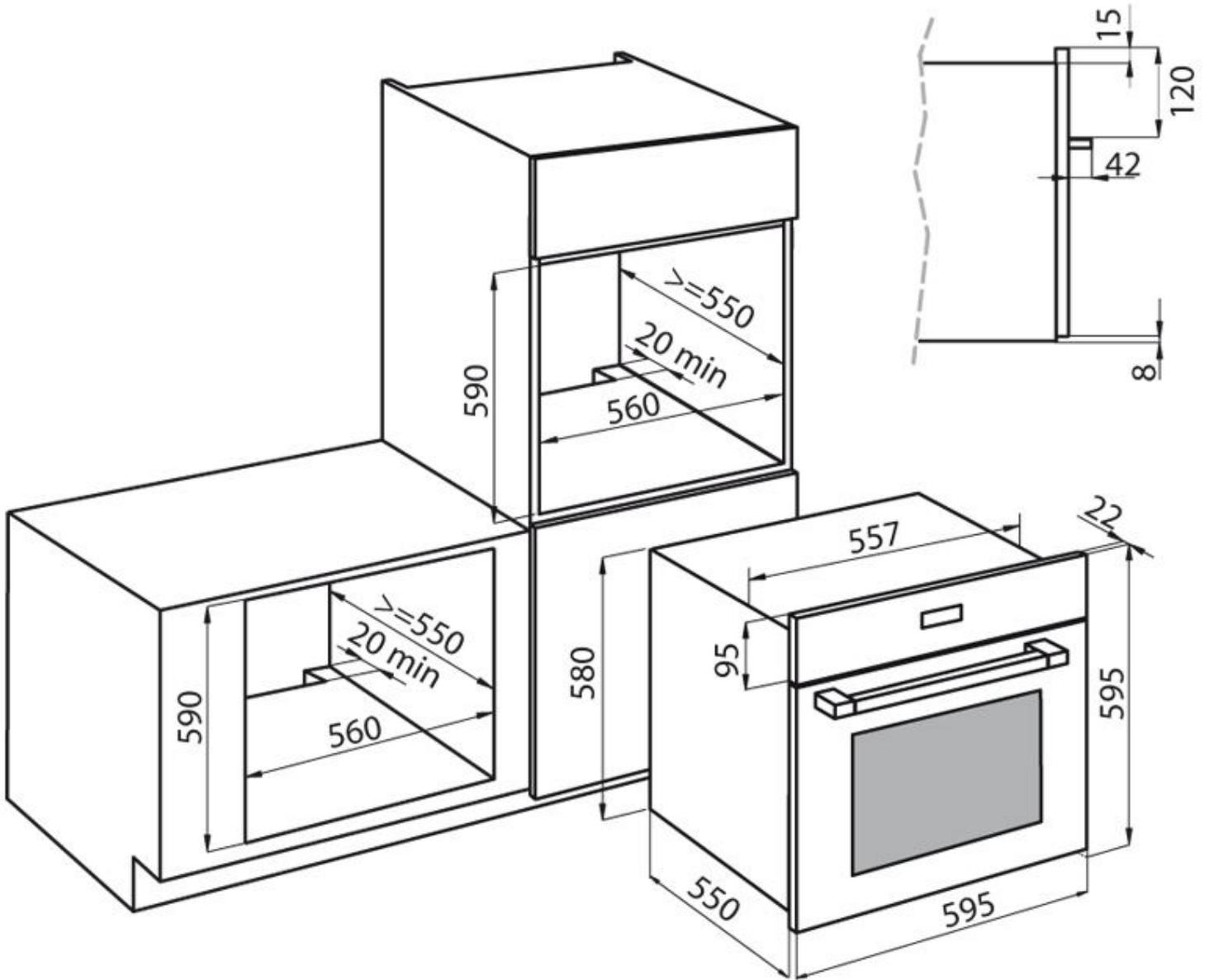
Cottura Ventilata La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.

Cottura Ventilata ECO Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.

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.
Auto Roast	Nella modalità di cottura automatica della carne (AUTO ROAST) l'elemento riscaldante superiore funziona in combinazione con l'elemento riscaldante del grill e con l'elemento riscaldante rotondo. Questa modalità è utilizzata per cuocere tutti i tipi di carne.
Grill Ventilato	L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.
Cottura Ventilata + Cottura Sotto	L'unione delle due tipologie di cottura crea un programma perfetto per la realizzazione di un'ottima pizza, di torte salate o dolci ripieni di frutta.
Ventola + cottura sotto	Programma con consumo energetico contenuto, ideale per riscaldare e per alimenti che necessitano di cottura delicata e progressiva.
Mantenimento calore	Ideale per mantenere alla giusta temperatura di servizio le vostre pietanze.
Scongelamento	Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.
Funzione Scaldapiatti	Si usa quando si desidera preriscaldare il servizio (piatti,tazze) per mantenere più a lungo il cibo caldo. Selezionando il simbolo, specificare la temperatura e il tempo di inizio e fine del riscaldamento.
Pre-riscaldamento rapido	Questa funzione attiva le resistenze e un flusso d'aria calda consentendo di raggiungere 200°C in tempi rapidi.
Funzione AcquaClean	Programma di pulizia che ammorbidisce la incrostazioni grazie al vapore generato nella camera di cottura.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

