

## Forno S4001

Forni e coordinati

Codice: 7136 021



### CARATTERISTICHE

#### SELF COOKING

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

#### 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.

#### SCONGELAMENTO AUTOMATICO

È possibile scongelare non solo impostando il tempo ma anche alternativamente il tipo e peso dell'alimento.

#### 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

#### Materiale

Acciaio inox + vetro

#### Texture

Satinato ANTI-TOUCH

|                    |  |
|--------------------|--|
| Alimentazione      | 220-240 V 50/60 Hz   |
| Dimensioni         | 60x46 cm   |
| Dotazioni standard | 1 Piatto girevole integrato Ø 32 cm - 1 griglia inox circolare - 1 teglia inox 2/3 gastronorm H20 - 1 griglia inox |
| Finitura muffola   | Smaltatura Easy Clean  |
| Illuminazione      | Luce Forno indipendente  |
| Numero vetri porta | 2 vetri  |
| Potenze microonde  | 1000 W (6 livelli potenza) + Grill 1000 W  |
| Programmazione     | Programmazione elettronica Self Cooking  |
| Raffreddamento     | Ventilazione Tangenziale   |
| Tipo di forno      | Combinato microonde  |
| Tipo comandi       | Touch Control  |
| Volume             | 34Lt   |

## PROGRAMMI COTTURA

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

## Cottura Ventilata + Grill

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

---

## Grill Ventilato

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

---

## Grill

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

---

## Scongelamento per Peso

Permette di scongelare impostando il tipo di alimento e il peso.

---

## Scongelamento per Tempo

Permette di scongelare impostando la durata del processo.

---

## Cottura a Microonde

Ideale per cuocere o riscaldare verdure, riso, pesce, carne e liquidi in modo rapido. Possono essere impostate differenti potenze di funzionamento.

---

## Microonde + Grill

Metodo di cottura combinato perfetto per lasagne, patate, arrosto e sfornati.

---

## Cottura ventilata + Microonde

Il calore e movimento dell'aria generato dalla ventola garantiscono una migliore omogeneità delle cotture micro.

---

## DATI TECNICI



## GALLERIA FOTOGRAFICA

