

Forno Milano 7162 052

Forni e coordinati

Codice: 7162 052



CARATTERISTICHE

CAPIENZA XXL

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

Classe Energetica A++

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.

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.

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

Dimensioni 70x60 cm

Finitura muffola Smaltatura Easy Clean

Guide 2 Guide telescopiche

Illuminazione Luce Forno indipendente

Materiale/Finitura Vetro - acciaio inox spazzolato

Numero vetri porta 3 vetri

Programmazione Programmazione elettronica di inizio-fine cottura

Raffreddamento Ventilazione Tangenziale

Tipo di forno Forno multifunzione

Tipo comandi Manopole

Volume 75Lt

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 arrosti.

Cottura Ventilata ECO

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

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

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

Scongelamento

Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.

DATI TECNICI

