

## Horno Urban 7102 062

Hornos y coordinados

Código: 7102 062



### CARACTERÍSTICAS

#### Clase Energética A

Una gama totalmente en Clase A ++, A + y A. Un resultado importante que demuestra la alta calidad, orientada a optimizar el rendimiento y el ahorro.

#### CAPACIDAD XL

La cámara de cocción tiene un volumen de más de 70 litros, mayor en comparación con el de los hornos estándar.

#### PRE-CALENTAMIENTO RÁPIDO

Esta función activa los elementos de calentamiento y un flujo de aire caliente permitiendo alcanzar 200°C en tiempos rápidos.

#### CRISTAL STOP-SOL

El tratamiento de oscurecimiento y reflectante del cristal exterior da al horno una estética elegante y moderna. El horno permanece oscurecido cuando no funciona, y perfectamente visible cuando está encendido.

#### ESMALTE EASY CLEAN

El esmaltado especial hace que las superficies internas del horno y los accesorios sean perfectamente antiadherentes. La dureza y la porosidad mínima facilitan las operaciones de limpieza.

#### VENTILACIÓN TANGENCIAL

La ventilación especial crea un flujo de aire entre la mufla y el telar reduciendo la temperatura de las superficies exteriores. De esta forma, el horno no somete los muebles a elevados cambios de temperatura.

#### ACABADO ANTI-TOUCH

Las piezas de acero de la puerta, gracias a la protección especial, son perfectamente lisas y protegidas de fastidiosas huellas incluso manteniendo la elegancia del acabado satinado.

## DETALLES

Material Acero inoxidable + cristal

---

Texture Satinado ANTI-TOUCH

---

Alimentación 220-240V 50-60Hz

---

Clase energética A

---

Dimensiones 60x60 cm

---

Dotaciones estándar 1 bandeja con esmalte EasyClean - 1 parrilla de acero inoxidable

---

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

---

Número cristales puerta 2 cristales

---

Programación Temporizador fin cocción

---

Enfriamiento Ventilación Tangencial

---

Seguridad Protección resistencia Grill

---

Tipo de horno Horno multifunción

---

Tipo de mandos Mandos retráctiles push-push

---

Volumen 70Lt

---

## PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción con Calor Inferior	Adecuada para recalentar las viandas.
Doble Grill	El calor proviene sólo del grill superior: ideal para tostar, gratinar y dorar los alimentos, idóneo para la carne, pescado y pasta.
Grill + Cocción con Calor Inferior	Para completar la cocción estática y al mismo tiempo gratinar.
Grill con Ventilador	La acción combinada del ventilador con la del grill permite una cocción rápida y profunda necesaria para los alimentos de gran volumen.
Pre calentamiento rápido	Esta función activa las resistencias y un flujo de aire caliente permitiendo alcanzar 200 ° C en poco tiempo.
Cocción Ventilada ECO	Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.
Descongelación	Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.

## DIBUJOS TÉCNICOS

