

Horno FL 7106 653

Hornos y coordinados

Código: 7106 653



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 XXL

La cámara de cocción tiene un volumen de más de 70 litros, mucho mayor respecto a los hornos estándar.

SELF COOKING PLUS

Libros de cocina ricos y completos se pueden recuperar de forma intuitiva por medio de mandos touch prácticos y personalizables con las propias creaciones.

TERMOSONDA

Este equipo profesional sin par permite un perfecto control de las cocciones, midiendo en tiempo real la temperatura del interior de la comida que se cocina.

PRE-CALENTAMIENTO RÁPIDO

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

GUÍAS TELESCÓPICAS TOTALMENTE EXTRAÍBLES

Las guías en las que deslizan las bandejas y rejillas favorecen una mejor distribución de los espacios y hacen la extracción de los platos más fácil. Incluso más cómodas y seguras gracias a la extracción completa de la cámara de cocción.

TRIPLE CRISTAL

La puerta del horno tiene tres cristales que garantizan bajas temperaturas en el lado exterior y menor dispersión térmica.

INTERIOR DE LA PUERTA FULL GLASS

El interior de la puerta es una única superficie lisa de cristal, muy cómoda para las operaciones de limpieza.

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.

COCCIÓN MULTI-NIVEL

La ventilación especial hace uniforme la temperatura y evita la mezcla de perfumes, de este modo permite la cocción simultánea de más platos.

PUERTA SOFT CLOSING

Las bisagras de la puerta reducen automáticamente el movimiento en la parte final para un cierre siempre delicado y sin ruido.

DETALLES

Colorante

Black Mirror

Material

Cristal

Alimentación

220-240V 50-60Hz

Clase energética

A+

Dimensiones

60x60 cm

Dotaciones estándar

2 bandejas poco profundas - Bandeja de goteo profunda - Bandeja de goteo de vidrio - Parrilla de acero inoxidable.

Acabado de la mufla

Esmaltado Easy Clean

Guías 3 Guías telescópicas extraíbles totalmente

Iluminación Doble luz halógena desalineada

Número cristales puerta 3 cristales

Programación Programación electrónica Self Cooking Plus

Enfriamiento Ventilación Tangencial - enfriamiento dinámico Plus

Tipo de horno Horno multifunción

Tipo de mandos Touch Control - Pantalla TFT

Volumen 72Lt

PROGRAMAS DE COCCIÓN

Cocción con Calor superior Cocción de alimentos particularmente delicados y para preservar el calor después de la cocción.

Cocción con Calor Inferior Adecuada para recalentar las viandas.

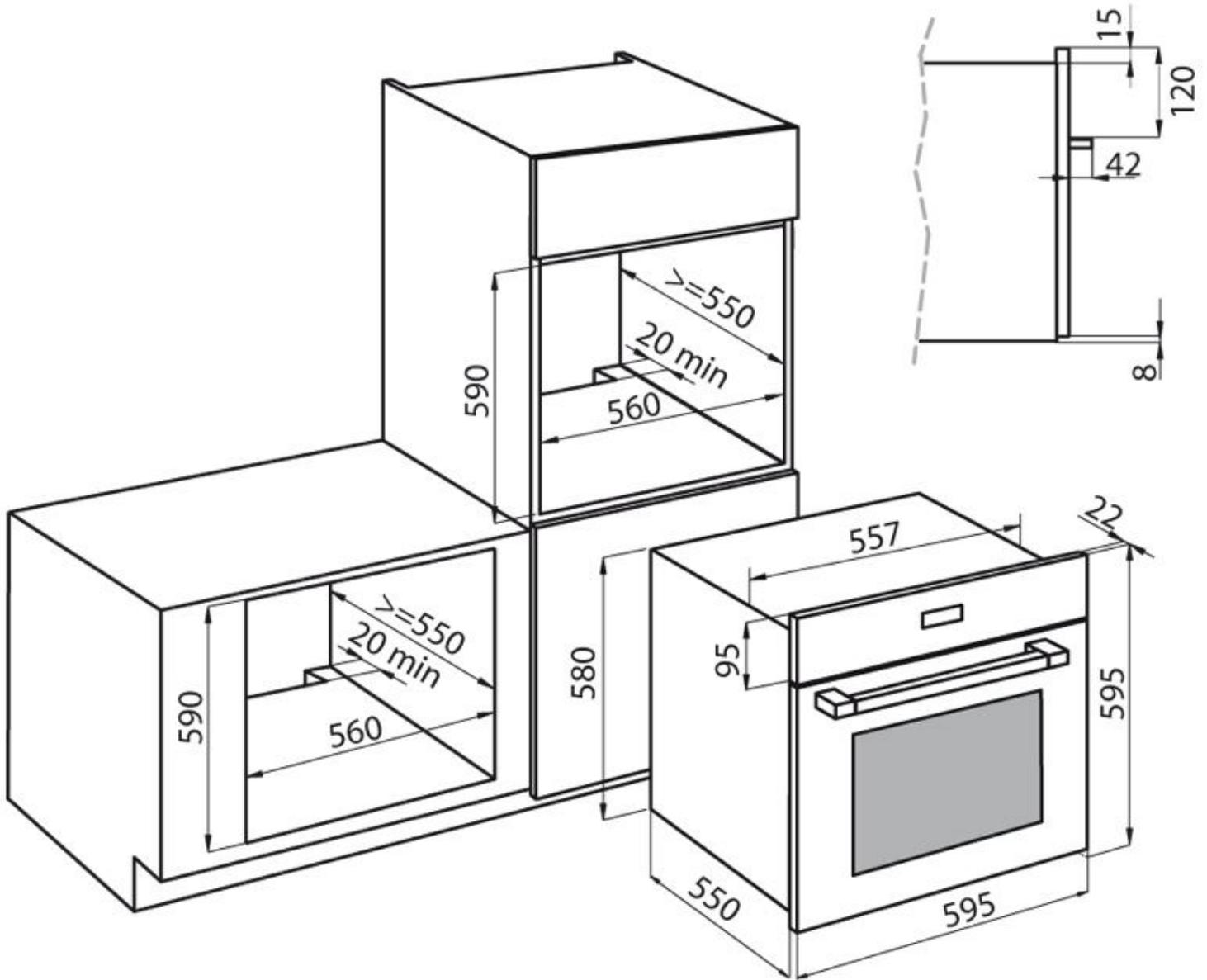
Cocción Tradicional Funcionamiento ideal para todas las recetas tradicionales de pan, pasteles y asados.

Cocción Ventilada La combinación entre ventilación y resistencia circular permite cocinar diferentes tipos de alimentos sin mezclar olores y sabores.

Cocción Ventilada ECO Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.

Grill central	Ideal para tostar o gratinar pequeñas porciones.
Doble Grill	El calor proviene sólo del grill superior: ideal para tostar, gratinar y dorar los alimentos, idóneo para la carne, pescado y pasta.
Auto Roast	En el modo de cocción automática de carne (AUTO ROAST), el elemento calentador superior funciona junto con el elemento grill y el elemento calentador redondo. Este modo se utiliza para cocinar todo tipo de carne.
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.
Cocción Ventilada + Cocción con Calor Inferior	La combinación de los tipos de cocción crea un programa perfecto para cocinar una excelente pizza, tartas saladas o postres rellenos de fruta.
Ventilador + cocinando abajo	Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.
Mantenimiento calor	Ideal para mantener la comida a la temperatura adecuada para servir.
Descongelación	Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.
Función calentaplatos	Se utiliza cuando se desea precalentar el servicio (platos, tazas) para mantener la comida caliente por más tiempo. Al seleccionar el símbolo, especifique la temperatura y la hora de inicio y finalización de la calefacción.
Pre calentamiento rápido	Esta función activa las resistencias y un flujo de aire caliente permitiendo alcanzar 200 ° C en poco tiempo.
Función AcquaClean	Programa de limpieza que ablanda las incrustaciones gracias al vapor generado en la cámara de cocción.

DIBUJOS TÉCNICOS



GALERÍA

