

Horno FL

Hornos y coordinados

Código: 7107 642



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.

GUÍAS TELESCÓPICAS

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.

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.

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 esmalado 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.

DETALLES

Colorante Black Mirror

Material Cristal

Alimentación 220-240 V 50/60 Hz

Clase energética A

Dimensiones 90x48 cm

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

Guías 2 Guías telescópicas

Grill Maxi Grill abatible con protección de seguridad

Iluminación Doble luz halógena desalineada

Número cristales puerta 3 cristales

Programación Programación electrónica de inicio-fin cocción

Enfriamiento Ventilación Tangencial

Seguridad Protección resistencia Grill

Tipo de horno Horno multifunción

Tipo de mandos Mandos retráctiles push-push

Volumen 91Lt

PROGRAMAS DE 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 Intensiva La resistencia superior e inferior junto al ventilador aseguran una cocción rápida y uniforme. Ideal para pizza, pan, carnes asadas, lasaña y quiches.

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

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.

Grill + Cocción con Calor Inferior Para completar la cocción estática y al mismo tiempo gratinar.

Doble Grill + Ventilador Para las fases finales de la cocción de alimentos, tales como asados y aves, para dar la doradura perfecta a las superficies de los alimentos.

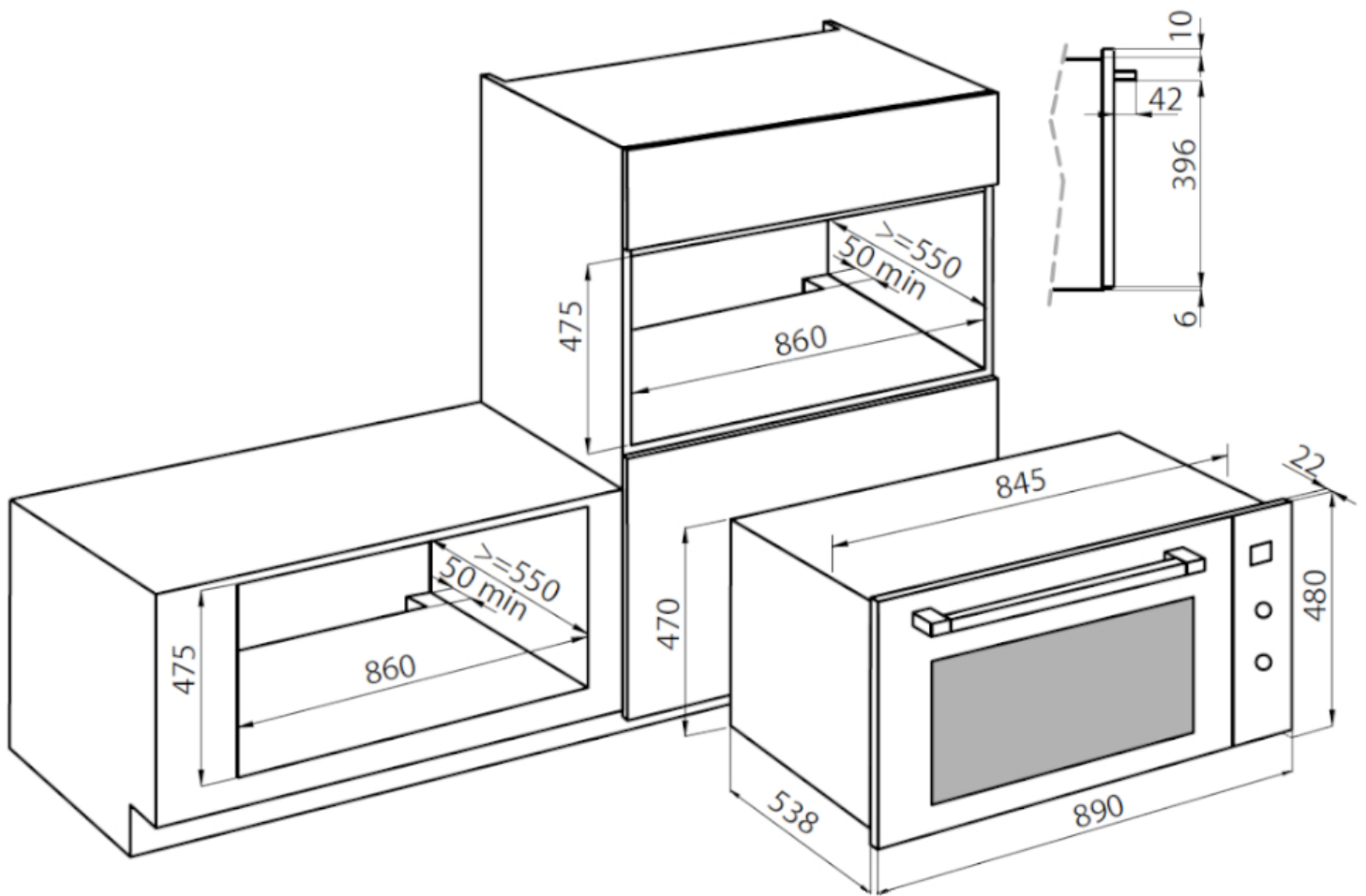
Cocción con Calor Inferior + Ventilador

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.

Descongelación

Permite descongelar en un tercio del tiempo los alimentos a través de la distribución uniforme del aire a temperatura ambiente.

DIBUJOS TÉCNICOS



GALERÍA

