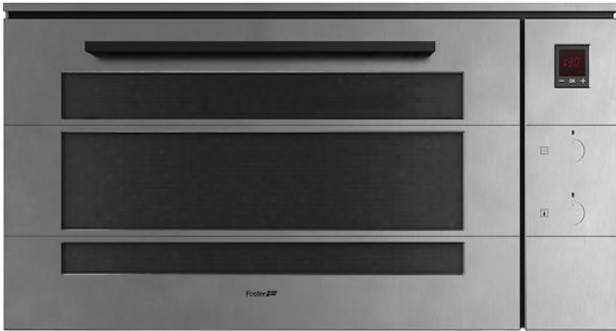


Horno FL

Hornos y coordinados

Código: 7107 042



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.

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.

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

Colorante

Black Mirror

Material

Acero inoxidable AISI 304

Texture

Vintage ANTI-TOUCH

Alimentación

220-240 V 50/60 Hz

Clase energética

A

Dimensiones

90 x 48 cm

Dotaciones estándar

Sartén profunda + Parrilla de acero inoxidable

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	91 Lt

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

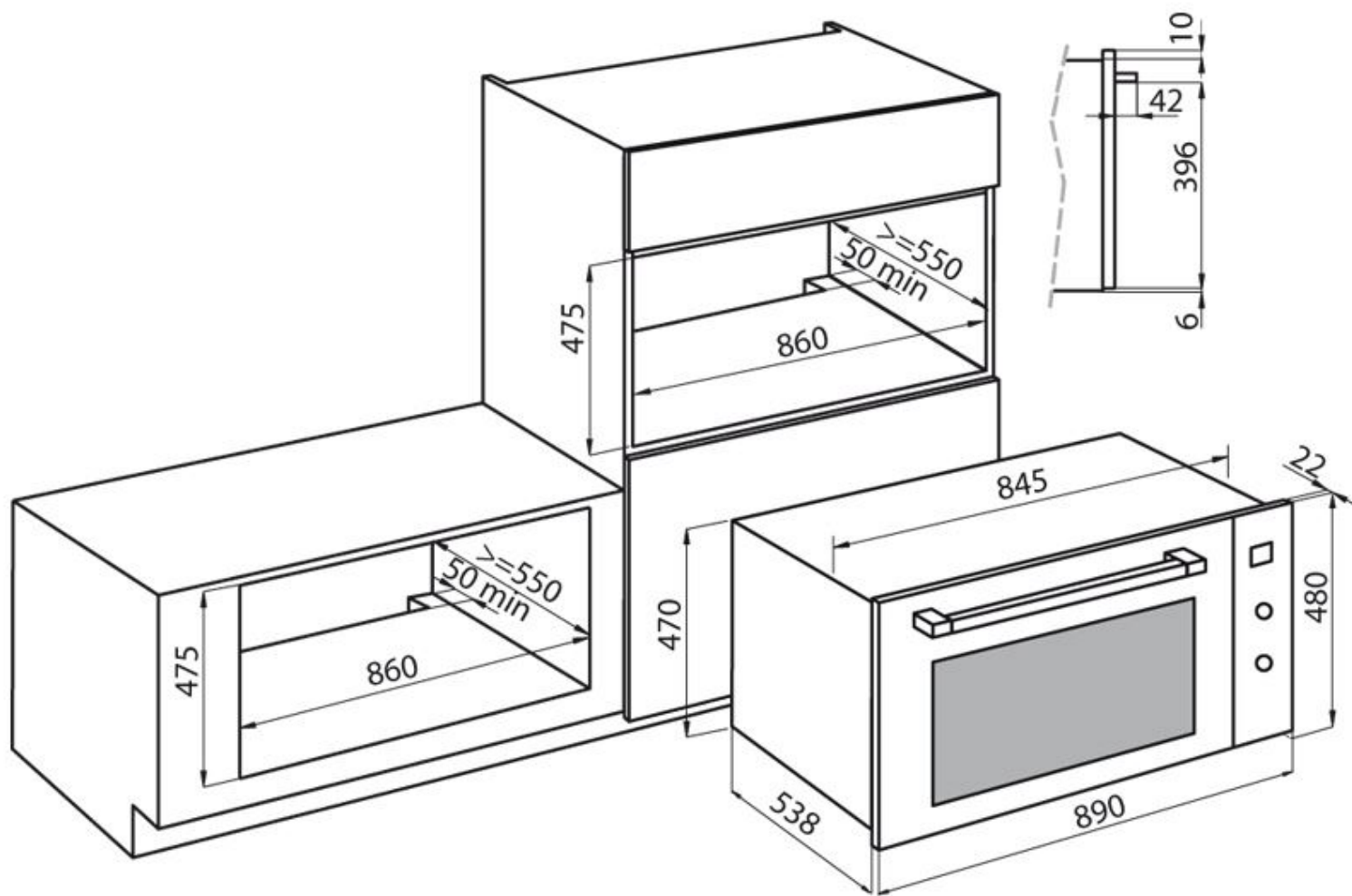
Para completar la cocción estática y al mismo tiempo gratinar.

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

DIBUJOS TÉCNICOS



GALERÍA

