

## Horno KS 7122 053

Hornos y coordinados

Código: 7122 053



### 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.

#### PUERTA SOFT CLOSING

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

#### 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.

#### 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

Material Acero inoxidable + cristal

Texture Satinado ANTI-TOUCH

Alimentación 220-240V 50-60Hz

Clase energética A

Dimensiones 60x60 cm

Dotaciones estándar 1 bandeja de horno y 1 bandeja de goteo con esmalte EasyClean XXL - 1 parrilla de acero inoxidable

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

Guías 1 Guía telescópica

Número cristales puerta 3 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

