

Horno KS

Hornos y coordinados

Código: 7122 055



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.

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.

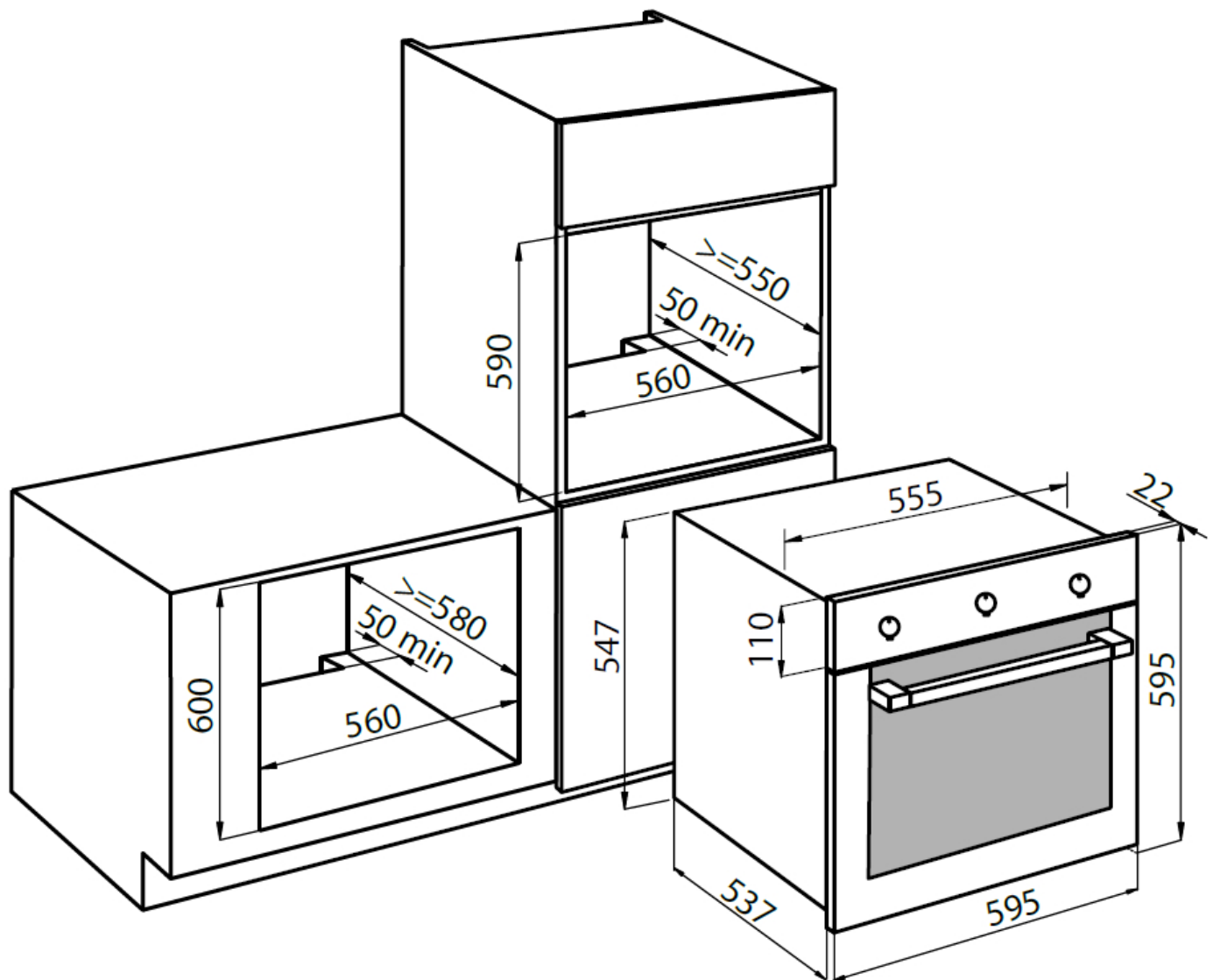
DETALLES

Material	Acero inoxidable + cristal
Texture	Satinado ANTI-TOUCH
Alimentación	220-240 V 50/60 Hz
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
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 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 Tradicional	Funcionamiento ideal para todas las recetas tradicionales de pan, pasteles y asados.
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.
Ventilador + cocinando abajo	Programa con bajo consumo de energía, ideal para recalentar y para los alimentos que requieren una cocción delicada y progresiva.
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.

DIBUJOS TÉCNICOS



MARIDAJE RECOMENDADO



Cajón calentador

7104 000