

Horno KE

Hornos y coordinados

Código: 7126 047



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.

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.

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.

TRIPLE CRISTAL

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

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

Material Acero inoxidable + cristal

Texture Satinado ANTI-TOUCH

Alimentación 220-240 V 50/60 Hz

Clase energética A

Dimensiones 90x60 cm

Dotaciones estándar 2 rejillas y 1 bandeja colectora esmaltada

Acabado de la mufla Esmaltado Easy Clean

Iluminación Luz Horno independiente

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

Volumen

103Lt

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

Para gratinar rápidamente la superficie de los alimentos.

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 con Ventilador

La acción combinada del ventilador con la del grill permite una cocción rápida y profunda necesaria para los alimentos de gran volumen.

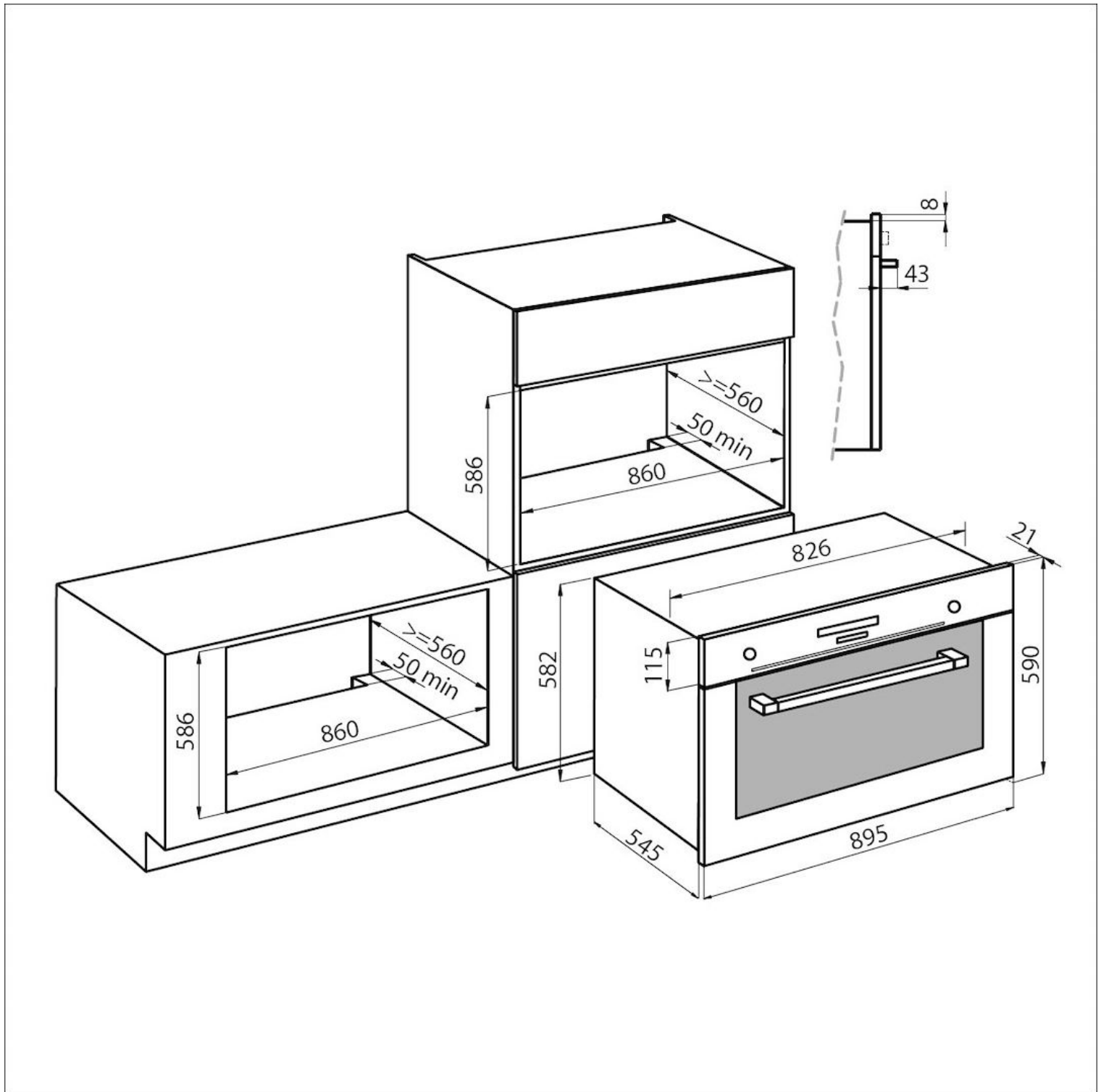
Cocción Ventilada + Cocción con Calor Inferior

La combinación de los tipos de cocción crea un programa perfecto para cocinar una excelente pizza, tartas saladas o postres rellenos de fruta.

Cocción Ventilada ECO

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

DIBUJOS TÉCNICOS



GALERÍA

