

Four FL 7105 042

Fours et produits coordonnés

Code: 7105 042



CARACTÉRISTIQUES

Classe énergétique A

Une gamme totalement en Classe A ++, A + et A. Un résultat important qui prouve la haute qualité, visant à optimiser les performances et les économies.

CAPACITÉ XL

La chambre de cuisson a un volume de plus de 60 litres, ce qui est supérieur à celui des fours standard.

SELF COOKING

Un système de programmation intuitif et avancé qui permet de rappeler un large ensemble de recettes prédéfinies et de stocker des recettes exclusives.

SODE THERMIQUE

Cet équipement professionnel incomparable permet un contrôle parfait de la cuisson, en mesurant en temps réel la température au cœur du plat pendant la cuisson.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Cette fonction active les éléments chauffants et un flux d'air chaud permettant d'atteindre rapidement 200°C.

GLISSIÈRES TÉLESCOPIQUES

Les glissières sur lesquels glissent les plats et les grilles favorisent une meilleure répartition de l'espace et facilitent l'extraction des aliments.

VERRE TRIPLE

La porte du four présente trois verres. Cela garantit des températures extérieures basses et une moindre perte de chaleur.

VERRE STOP-SOL

Le traitement d'assombrissement et de réflexion du cristal extérieur donne au four un aspect élégant et moderne. Le four reste sombre lorsqu'il n'est pas en service, parfaitement visible lorsqu'il est allumé.

PORTE INTÉRIEURE ENTIÈREMENT VITRÉE

L'intérieur de la porte est constitué d'une seule surface vitrée lisse, extrêmement pratique pour les opérations de nettoyage.

VERNIS FACILE À NETTOYER

L'émaillage spécial rend les surfaces internes du four et des accessoires parfaitement anti-adhésives. La dureté et la porosité minimale facilitent les opérations de nettoyage.

VENTILATION TANGENTIELLE

La ventilation spéciale crée un flux d'air entre le moufle et le cadre, ce qui réduit la température des surfaces extérieures. Le four ne soumet pas les éléments à des changements de température élevés.

FINITION ANTI-TOUCH

Les parties en acier de la porte, grâce à la protection spéciale, sont parfaitement lisses et protégées des marques gênantes, tout en conservant l'élégance de la finition satinée.

DÉTAILS

Finition Vintage

Matériau Acier inoxydable AISI 304

Alimentation 220-240V 50-60Hz

Classe énergétique A

Dimensions 60x60 cm

Équipement standard 1 plaque à pâtisserie (code 9401539) et 1 lèchefrite XXL (code 9401538), grille inox et poignée de plaque à pâtisserie

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

Glissières 2 Glissières télescopiques

Éclairage Lumière halogène à double décalage

Nombre des glaces porte 3 verres

Programmation Programmation électronique Self Cooking

Refroidissement Ventilation tangentielle

Sécurité Protection contre la résistance des grilles

Type de four Four multifonctions

Type de commandes Touch Control

Volume 65Lt

PROGRAMMES CUISSON

Cuisson en haut La cuisson pour les aliments particulièrement délicats et pour garder la chaleur après la cuisson.

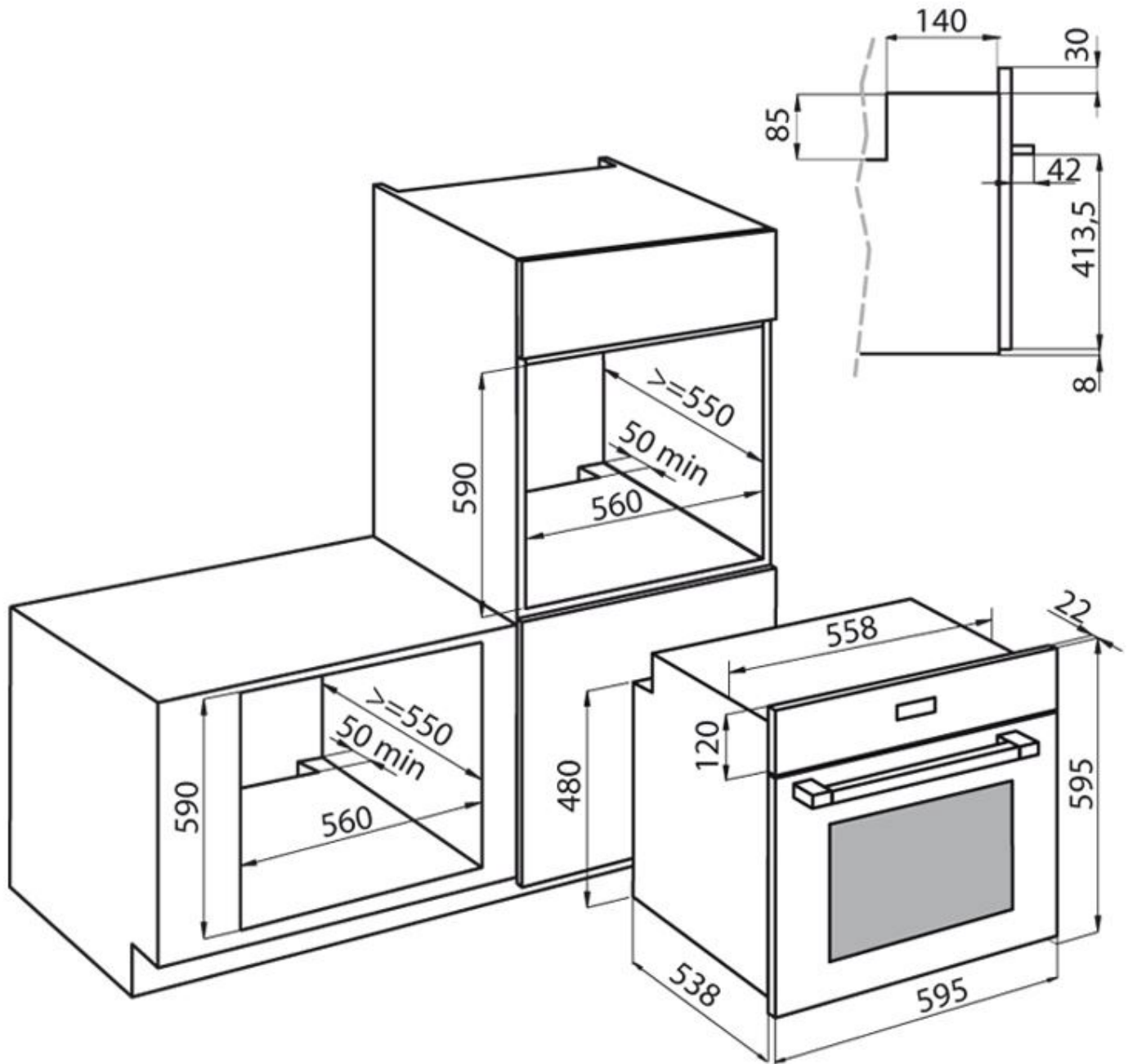
Cuisson en bas Il convient pour chauffer les aliments.

Cuisine traditionnelle Fonction idéale pour toutes les recettes traditionnelles, pour le pain, les gâteaux et les rôtis.

Cuisine intensive Les éléments chauffants supérieur et inférieur ainsi que le ventilateur assurent une cuisson rapide et uniforme. Idéal pour les pizzas, le pain, les rôtis, les lasagnes et les tartes salées.

Cuisson ventilée	La combinaison de la ventilation et de la résistance circulaire permet de cuire ensemble différents types d'aliments sans mélanger les odeurs et les saveurs.
Fonction Pizza	La combinaison d'une cuisson basse, ventilée et grillée permet d'obtenir une pizza croustillante, cuite de manière excellente et uniforme sur plusieurs niveaux.
Grill central	Idéal pour griller ou gratiner de petites portions.
Double grill	La chaleur est produite uniquement par le gril supérieur : idéal pour griller, râper et dorer les aliments, convient pour la viande, le poisson et les pâtes.
Grill + Cuisson en bas	Pour compléter la cuisson statique et en même temps gratiner.
Double grillage + Cuisson en bas	Pour compléter la cuisson statique en donnant le bon croquant aux préparations.
Double grill + ventilateur	Pour les dernières étapes de la cuisson des aliments tels que les rôtis et la volaille, pour donner le bon brunissement aux surfaces des aliments.
Grill ventilé	L'action du ventilateur combinée à celle du gril permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.
Cuisson à basse température	Il cuit à une température constante pendant un temps déterminé. Grâce à l'évaporation limitée de l'eau des aliments, elle maintient intactes les qualités nutritionnelles et la tendreté des aliments.
Entretien de la chaleur	Idéal pour conserver les plats à la bonne température de service.

DESSINS TECHNIQUES



GALERIE

