

Four FL 7105 642

Fours et produits coordonnés

Code: 7105 642



CARACTÉRISTIQUES

CAPACITÉ XL

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

Classe énergtique A

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.

PORTE INTÉRIEURE ENTIÈREMENT VITRÉE

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

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

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

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.

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.

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.

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.

VERRE TRIPLE

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

DÉTAILS

Alimentation 220-240V 50-60Hz

Classe énergétique A

Dimensions 60x60 cm

Finition manette Vitrage facile à nettoyer

Glissières 2 Glissières télescopiques

Éclairage Lumière halogène à double décalage

Matériel/ finition Verre black mirror

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

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.

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

Cuisson en bas Il convient pour chauffer les aliments.

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

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.

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.

Double grillage + Cuisson en bas Pour compléter la cuisson statique en donnant le bon croquant aux préparations.

Entretien de la chaleur Idéal pour conserver les plats à la bonne température de service.

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 + Cuisson en bas

Pour compléter la cuisson statique et en même temps gratiner.

Grill central

Idéal pour griller ou gratiner de petites portions.

Grill ventilé

L'action du ventilateur combinée à celle du grill permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.

GALERIE

