

Four FL 7106 653

Fours et produits coordonnés

Code: 7106 653



CARACTÉRISTIQUES

COULISSANTS

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.

Classe énergétique A+

La chambre de cuisson a un volume de plus de 70 litres, bien plus grand que celui des fours standard.

SELF COOKING PLUS

Des recettes riches et complètes sont intuitivement accessibles depuis les commandes tactiles pratiques et peuvent être largement personnalisées avec vos créations.

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 À PLEINE EXTENSION

Les guides sur lesquels glissent les plats et les grilles favorisent une meilleure répartition de l'espace et facilitent l'extraction des aliments. Encore plus confortable et plus sûr grâce à l'extraction complète de la chambre de cuisson.

VERRE TRIPLE

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

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.

CUISINE À PLUSIEURS NIVEAUX

La ventilation spéciale rend la température uniforme et évite le mélange des odeurs, permettant ainsi la cuisson simultanée de plusieurs plats.

PORTE À FERMETURE EN DOUCEUR

Les charnières de la porte ralentissent automatiquement à la fin du mouvement pour une fermeture toujours douce et silencieuse.

DÉTAILS

Coloration

Black Mirror

Matériau

Verre

Alimentation

220-240V 50-60Hz

Classe énergétique

A+

Dimensions

60x60 cm

Équipement standard

2 plateaux peu profonds - Lèchefrite profonde - Lèchefrite en verre - Grille inox.

Finition manette

Vitrage facile à nettoyer

Glissières 3 Glissières télescopiques à extension totale

Éclairage Lumière halogène à double décalage

Nombre des glaces porte 3 verres

Programmation Programmation électronique Self Cooking Plus

Refroidissement Ventilation tangentielle - Dynamic Cooling Plus

Type de four Four multifonctions

Type de commandes Touch Control - Display TFT

Volume 72Lt

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.

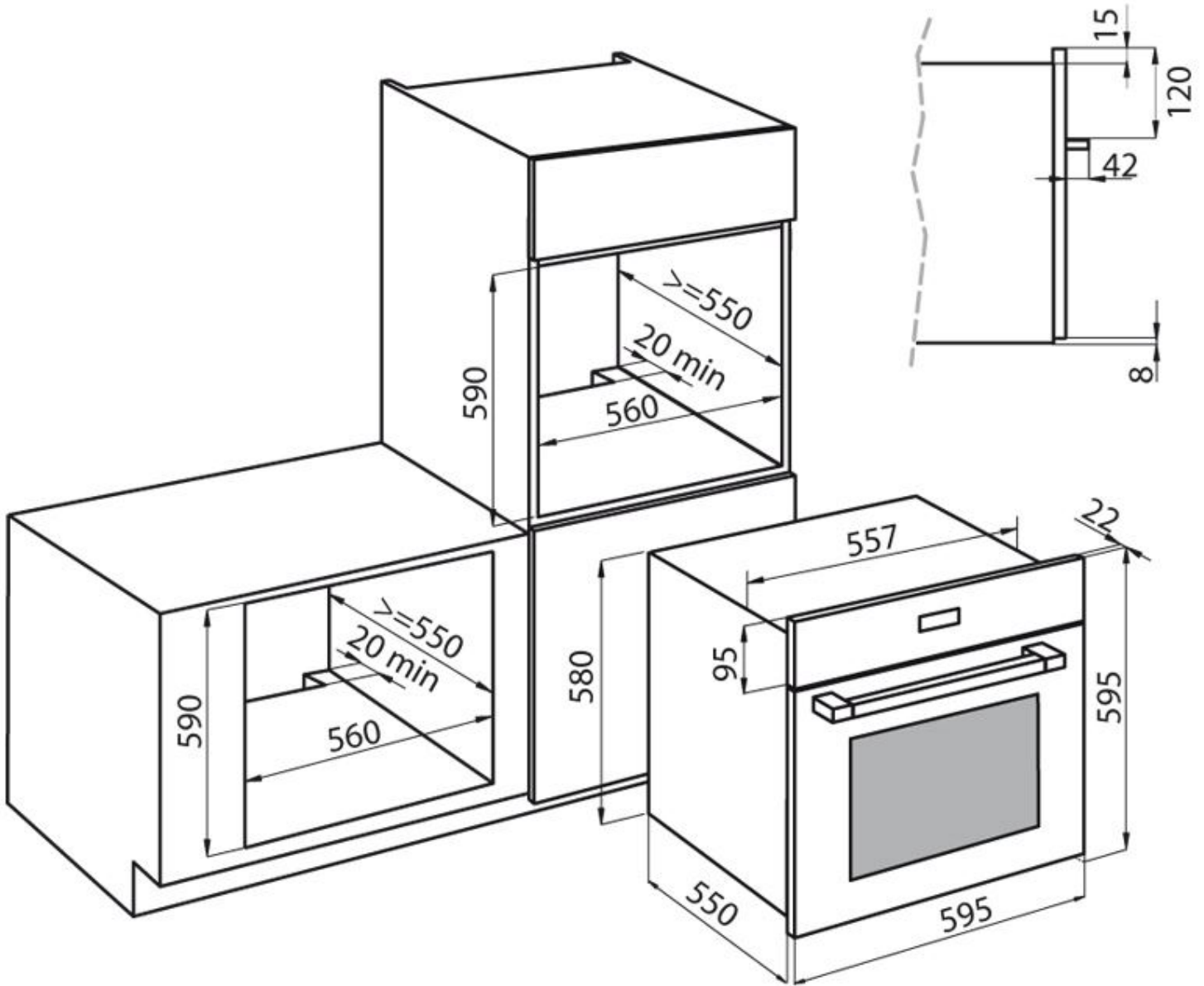
Cuisine traditionnelle Fonction idéale pour toutes les recettes traditionnelles, pour le pain, les gâteaux et les rôtis.

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.

Cuisine ventilée ECO Programme à faible consommation d'énergie, idéal pour le chauffage et pour les aliments qui doivent être cuits doucement et progressivement.

Grill central	Idéal pour griller ou gratiner de petites portions.
Double grill	La chaleur est produite uniquement par le grill supérieur : idéal pour griller, rôtir et dorer les aliments, convient pour la viande, le poisson et les pâtes.
Auto Roast	En mode de cuisson automatique de la viande (AUTO ROAST), l'élément chauffant supérieur fonctionne conjointement avec l'élément grill et l'élément chauffant rond. Ce mode est utilisé pour cuire tous les types de viande.
Grill ventilé	L'action du ventilateur combinée à celle du grill permet une cuisson rapide et profonde nécessaire pour les aliments de grand volume.
Cuisson ventilée + sous-cuisson	L'union des deux typologies de cuisson crée un programme parfait pour obtenir une pizza parfaite, ou des gâteaux salés ou aux fruits.
Ventilateur + cuisson ci-dessous	Programme à faible consommation d'énergie, idéal pour le chauffage et pour les aliments qui doivent être cuits doucement et progressivement.
Entretien de la chaleur	Idéal pour conserver les plats à la bonne température de service.
Décongélation	Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.
Fonction de chauffe-plats	Il est utilisé lorsque vous souhaitez préchauffer le service (assiettes, tasses) pour garder les aliments au chaud plus longtemps. En sélectionnant le symbole, indiquez la température et l'heure de début et de fin du chauffage.
Préchauffage rapide	Cette fonction active les éléments chauffants et un flux d'air chaud permettant d'atteindre rapidement 200°C.
Fonction AcquaClean	Programme de nettoyage qui ramollit les incrustations grâce à la vapeur générée dans la chambre de cuisson.

DESSINS TECHNIQUES



GALERIE

