

Four FL

Fours et produits coordonnés

Code: 7107 642



CARACTÉRISTIQUES

Classe énértique 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.

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.

DÉTAILS

Coloration	Black Mirror
------------	--------------

Matériau	Verre
----------	-------

Alimentation	220-240 V 50/60 Hz
--------------	--------------------

Classe énergétique	A
--------------------	---

Dimensions	90x48 cm
------------	----------

Finition manette	Vitrage facile à nettoyer
------------------	---------------------------

Glissières	2 Glissières télescopiques
------------	----------------------------

Grill	Maxi Grill pliable avec protection de sécurité
-------	--

Éclairage	Lumière halogène à double décalage
-----------	------------------------------------

Nombre des glaces porte	3 verres
-------------------------	----------

Programmation	Programmation électronique du début et de la fin de la cuisson
---------------	--

Refroidissement	Ventilation tangentielle
-----------------	--------------------------

Sécurité	Protection contre la résistance des grilles
----------	---

Type de four	Four multifonctions
--------------	---------------------

Type de commandes	Manettes rétractables Push-Push
-------------------	---------------------------------

Volume	91Lt
--------	------

PROGRAMMES 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.
------------------	---

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 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.
----------------------------	--

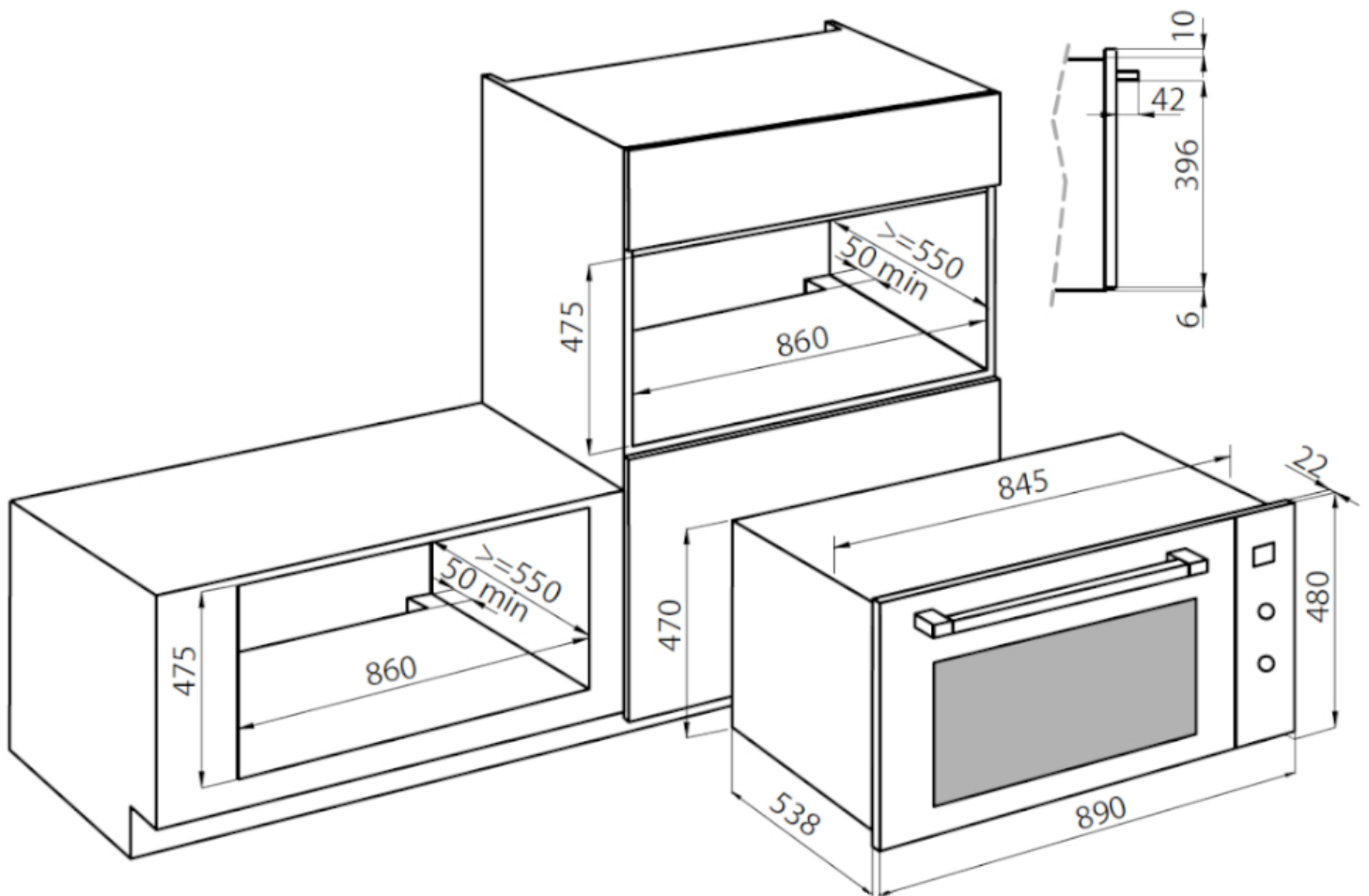
Cuisson en bas + Ventilateur	
------------------------------	--

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.
---------------------------------	---

Décongélation

Il permet aux aliments de décongeler dans un tiers du temps grâce à la distribution uniforme de l'air à température ambiante.

DESSINS TECHNIQUES



GALERIE

