

Forno FL 7107 642

Forni e coordinati

Codice: 7107 642



CARATTERISTICHE

CAPIENZA XXL

La camera di cottura ha un volume oltre i 70 litri, molto maggiore rispetto a quello di forni standard.

Classe Energetica A

Una gamma totalmente in Classe A++, A+ e A. Un risultato importante che comprova l'elevata qualità, mirata ad ottimizzare prestazioni e risparmio.

CRISTALLO STOP-SOL

Il trattamento oscurante e riflettente del cristallo esterno dona al forno un'estetica elegante e moderna. Il forno rimane oscurato quando non in funzione, perfettamente visibile quando è acceso.

GUIDE TELESCOPICHE

Le guide su cui scorrono teglie e griglie favoriscono una migliore distribuzione degli spazi e rendono più agevole l'estrazione delle pietanze.

INTERNO PORTA FULL GLASS

L'interno della porta è un'unica superficie di cristallo liscia, estremamente comoda per le operazioni di pulizia.

SMALTO EASY CLEAN

La speciale smaltatura rende le superfici interne del forno e gli accessori perfettamente antiaderenti. La durezza e la minima porosità agevolano le operazioni di pulizia.

TRIPLO VETRO

La porta del forno è dotata di tre vetri. Questo garantisce basse temperature sul lato esterno e minore dispersione termica.

VENTILAZIONE TANGENZIALE

La speciale ventilazione crea un flusso d'aria tra muffola e telaio riducendo la temperatura delle superfici esterne. Il forno così non sottopone i mobili ad elevati sbalzi termici.

DETTAGLI

Alimentazione	220-240V 50-60Hz
---------------	------------------

Classe energetica	A
-------------------	---

Dimensioni	90x48 cm
------------	----------

Finitura muffola	Smaltatura Easy Clean
------------------	-----------------------

Guide	2 Guide telescopiche
-------	----------------------

Grill	Maxi Grill abbattibile con protezione di sicurezza
-------	--

Illuminazione	Doppia luce alogena disassata
---------------	-------------------------------

Materiale/Finitura	Vetro black mirror
--------------------	--------------------

Numero vetri porta	3 vetri
--------------------	---------

Programmazione	Programmazione elettronica di inizio-fine cottura
----------------	---

Raffreddamento	Ventilazione Tangenziale
----------------	--------------------------

Sicurezza	Protezione resistenza Grill
-----------	-----------------------------

Tipo di forno	Forno multifunzione
---------------	---------------------

Tipo comandi	Manopole a scomparsa Push-Push
--------------	--------------------------------

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

PROGRAMMI COTTURA

Cottura Intensiva	La resistenza superiore e inferiore insieme alla ventola garantiscono una cottura rapida e uniforme. Ideale per pizza, pane, arrosti, lasagne e torte salate.
-------------------	---

Cottura Sotto	Adatta per riscaldare le vivande.
---------------	-----------------------------------

Cottura Sotto + Ventola	
-------------------------	--

Cottura tradizionale	Funzione ideale per tutte le ricette tradizionali, per pane, torte e arrosti.
----------------------	---

Cottura Ventilata	La combinazione tra ventilazione e resistenza circolare permette di cucinare assieme diversi tipi di pietanze senza mescolare odori e sapori.
-------------------	---

Doppio Grill	Il calore viene prodotto solo dal grill superiore: ideale per tostare, gratinare e dorare alimenti, adatto per carne, pesce e pasta.
--------------	--

Doppio Grill + Ventola	Per le fasi finali della cottura di alimenti come arrosti e pollame, per donare la giusta doratura alle superfici delle pietanze.
------------------------	---

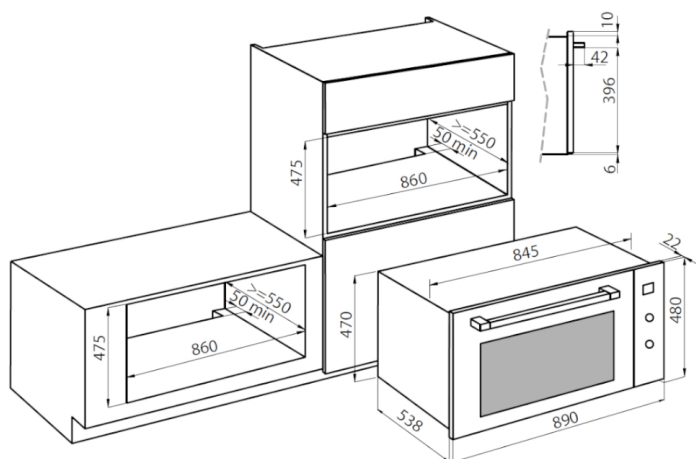
Grill + Cottura sotto	Per portare a termine la cottura statica e contemporaneamente gratinare.
-----------------------	--

Cottura Ventilata + Cottura Sotto	L'unione delle due tipologie di cottura crea un programma perfetto per la realizzazione di un'ottima pizza, di torte salate o dolci ripieni di frutta.
-----------------------------------	--

Scongelamento

Consente di scongelare in un terzo del tempo i cibi attraverso la distribuzione uniforme dell'aria a temperatura ambiente.

DATI TECNICI



GALLERIA FOTOGRAFICA

