

Forno KE 7126 047

Forni e coordinati

Codice: 7126 047



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.

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.

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	90x60 cm
------------	----------

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

Illuminazione	Luce Forno indipendente
---------------	-------------------------

Materiale/Finitura	Vetro - acciaio inox spazzolato anti-touch
--------------------	--

Numero vetri porta	2 vetri
--------------------	---------

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

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

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

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

Tipo comandi	Manopole
--------------	----------

Volume	103Lt
--------	-------

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 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.

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.

Doppio Grill

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

Grill

Per gratinare velocemente la superficie delle vivande.

Grill Ventilato

L'azione della ventola combinata a quella del grill permette una cottura veloce e profonda necessaria per alimenti di grosso volume.

DATI TECNICI

