

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, arrostiti, 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

