

A2-81

clásica

Cocina Ópera 100x60 cm, Inox, 2 hornos, Clase A

EAN13: 8017709256746

ESTÉTICA/MANDOS

- Diseño: Especial Design
- Estética: Opera
- Puerta: con 2 bandas horizontales
- Tipo de rejillas: Hierro fundido
- Acabado panel de mandos: acero
- Pantalla/Reloj: Analógico-digital
- Tipo de vidrio: Stopsol
- Compartimento: Cajón

ENCIMERA

- Número total de zonas de cocción: 6
- Tipo de gas: G20 Gas natural
- Sistema de válvulas de seguridad: Sí

HORNO PRINCIPAL

- N.º de funciones horno principal: 8
- Capacidad neta horno 1: 63 L
- Capacidad bruta horno 1: 68 L
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Tipo de estantes: Metálicos
- Opciones de programación tiempo de cocción: Inicio y fin
- Puerta desmontable: Sí
- Vidrio interno removible: Sí
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Tipo de grill: Eléctrico
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

HORNO SECUNDARIO

- N.º de funciones horno secundario: 6
- Volumen útil del segundo compartimento de cocción: 33 l
- Capacidad bruta (L) horno 2: 39
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

DOTACIÓN

- Horno principal:
- Rejilla del horno con stop: 1
- Rejilla inserción bandeja: 1
- Bandeja profunda 20 mm: 1
- Bandeja profunda 40mm: 1
- Horno secundario:
- Asador: 1



- Rejilla del horno con stop: 1
- Rejilla inserción bandeja: 1
- Bandeja horno: 1

- Datos nominales de conexión eléctrica: 5,3 kW
- Potencia grill horno principal: 1,7 kW
- Potencia grill horno secundario: 2,1kW

Funciones

-    Horno Principal
-  Horno Auxiliar



Horno Principal



Resistencia inferior (cocción final):

El calor proveniente solo de la parte inferior, ayuda a la cocción del alimento que necesita mayor temperatura por la parte inferior. Ideal para dulces y pizzas.



Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.

A

A:

Estos símbolos indican el consumo energético.

Horno Auxiliar



Asador + resistencia grill central:

se puede usar en combinación con el asador, permitiendo dorar a los alimentos.

libre instalación
100x60 cm
inox
tipo encimera: gas
tipo horno: eléctrico
clase energética A

