

A2PYID-81

clásica

Cocina Ópera 100x60 cm, Inox Inducción, 2 hornos, principal pirolítico, Clase A

Programas/Funciones

- Categoría cocina: 100x60 cm
- N.º de hornos: 2
- Tipo de encimera: Inducción
- Tipo horno principal: Termoventilado
- Tipo de horno secundario: Estático
- Clase energética horno principal A
- Clase energética horno secundario B
- N.º de funciones horno principal: 10
- Programas/Funciones horno secundario
- N.º de funciones horno secundario: 6
- 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

Características técnicas encimera

- Número total de zonas de cocción: 5
- Anterior izquierda - Inducción - 1400 W - Ø 14.5 cm
- Posterior izquierda - Inducción - 1850 W - Ø 18.0 cm
- Central - Inducción - 2600 W - Ø 27.0 cm
- Posteriore derecha - Inducción - 2300 W - Ø 21.0 cm
- Anterior derecha - Inducción - 1400 W - Ø 14.5 cm

Características técnicas horno principal

- Capacidad bruta (L) horno 1: 68
- Material de la cavidad: Esmalte Ever Clean
- Volumen útil del primer compartimento de cocción: 61 l
- N.º de estantes: 4
- N.º de luces: 1
- Opciones de programación tiempo de cocción: Inicio y fin
- Puerta desmontable
- Vidrio interno desmontable
- N.º de vidrios de puerta horno: 4
- Bloqueo de puerta durante pirólisis
- Sistema de enfriamiento: Tangencial
- Resistencia grill - Potencia: 1700 W
- Tipo de grill: Eléctrico
- Resistencia grill ancho - Potencia: 2700 W



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:

Estos símbolos indican el consumo energético.



Solución que protege la parte superior:

La boveda superior extraíble es una solución única que protege la parte superior de la cavidad del horno y recoge la suciedad que se acumula en ella. Fácilmente desmontable para facilitar la limpieza, se puede lavar en el lavavajillas.



Superficie completamente lisa:

El interior de la puerta de cristal tiene una superficie completamente lisa y sin tornillos, que facilita la eliminación de la suciedad y de limpieza hace que sea más práctico.



3 vidrios:

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Parrillas de hierro fundido:

Las rejillas de hierro fundido son resistentes a las altas temperaturas y por su alta resistencia facilitan el movimiento y el reposicionamiento de las ollas sobre la encimera.

Horno Auxiliar



Asador + resistencia grill central:

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



B:

Estos símbolos indican el consumo energético.



3 vidrios:

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.

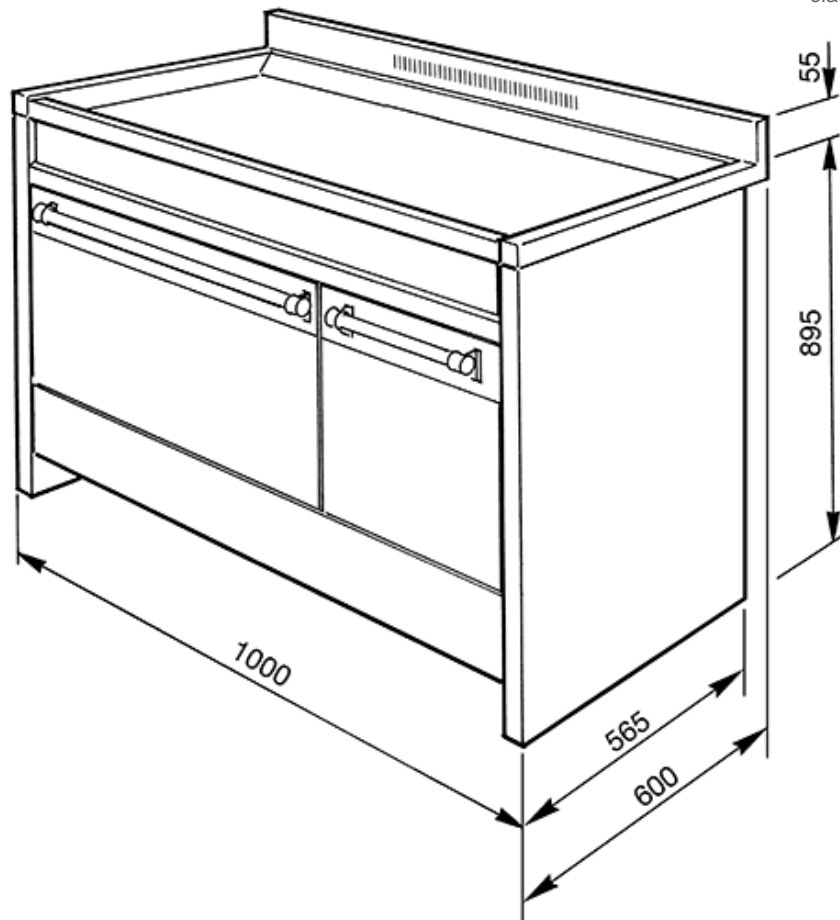


A2PYID-81

clásica

libre instalación
100x60 cm
inox

tipo encimera: inducción
tipo horno: multifunción ventilado pirolítico
clase energética A



SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310