

CPF9GMOR novedad

Portofino

Cocina Portofino 90 c., Horno multifunción, encimera de gas.
Clase A+. Color naranja.

EAN13: 8017709225735

ESTÉTICA/MANDOS

- Cocina 90 cm
- Clase A+
- Línea Portofino
- Color naranja
- Display LCD
- Parrillas de fundición
- Frontal de mandos en color de la cocina

ENCIMERA

- 6 quemadores a gas
- Encendido electrónico incorporado en los mandos
- Valvulas rápidas de seguridad
- Parrillas de hierro colado a ras de encimera
- Preparada para gas natural
- Anterior izquierda - Ultrarápido - 4200 W
- Posterior izquierda y anterior central - Auxiliar 1000 W
- Posterior central y anterior derecha- Semirápido 1800 W
- Posterior derecha - rápido 3000 W

HORNO

- 10 funciones
- Horno Multifunción Termoventilado, 126 litros brutos
- Grill 2900 W
- Sistema centrífugo de enfriamiento tangencial
- Puerta desmontable triple cristal, todo cristal
- Cavity Smalte Everclean
- Sistema de cierre Soft Close
- Temperatura horno 50 - 260 °
- Programación y alarma final de cocción
- Limpieza vapor clean

DOTACIÓN

- 1 bandeja 40 mm profundidad, 1 bandeja 20 mm profundidad, 1 rejilla
- Potencia nominal eléctrica: 3200 W
- Dimensiones LxPxH 90 cm x 60 cm x 90 cm



Funciones



Horno Principal

Opciones

- **KITC9X9-1** - Trasera
- **GT1P-2** - Guías telescópicas de extracción parcial
- **GT1T-2** - Guía telescópica de extracción total
- **PAL2** - Pala pizza grande
- **PALPZ** - Pala pizza
- **PPR9** - Piedra pizza rectangular

Versiones

- **CPF9GMAN** - Antracita

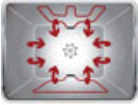
SMEG España
Hidráulica, 4
P. I. Ferreria
08110 Montcada I Reixac (Barcelona)
Tel.: +34 93 56 50 250
Fax : +34 93 56 44 310



Horno Principal



Resistencia inferior+resistencia superior:
ideal para cualquier tipo de alimento



Ventilador + resistencia superior:

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



Ventilador+resistencia Grill:

El aire producido por el ventilador, dispersa el calor producido por el grill, ayudando a un dorado perfecto.



Ventilador+resistencia inferior (cocción delicada):

la combinación de las 2 funciones completa una cocción más veloz.



Ventilador + resistencia circular + inferior:

La cocción ventilada combinada con el calor proveniente de la base, proporciona en poco tiempo un ligero dorado.



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.



Descongelación:

Ambos símbolos indican la misma función (naturalmente la presencia de uno la excluye la del otro). La descongelación rápida es posible con la activación del ventilador, que asegura un reparto uniforme del aire a temperatura ambiente en el interior del horno.



Asador:

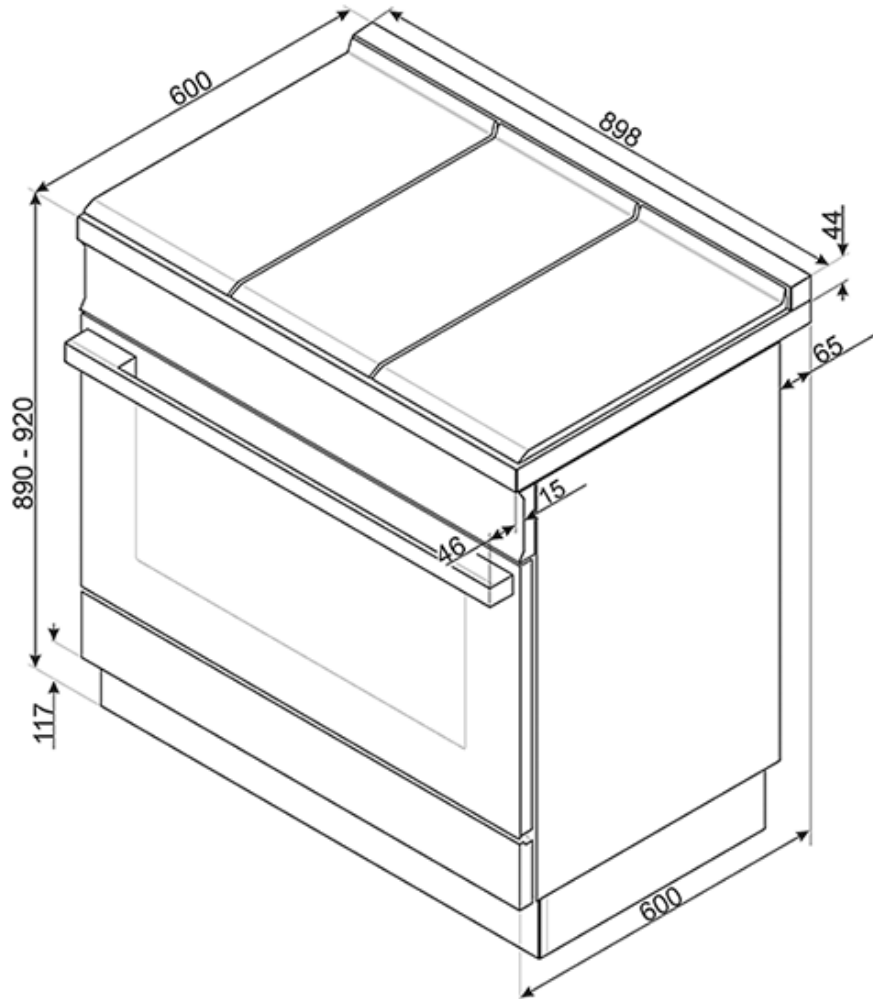
El asador (cuando está presente) trabaja en combinación con la resistencia del grill que permite a los alimentos se doren perfectamente.



CPF9GMOR

Portofino

90 cm
naranja
tipo encimera: gas
tipo horno: eléctrico
clase energética A+



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