

SF6905X1 novedad

Victoria

Horno, 60cm, Eléctrico, Ventilado, 8 funciones, Estética Victoria, Inox anti-huellas, Clasificación energética A

Opción

- Opción de programación tiempo cocción: Final cocción
- Alarma acústica final cocción
- Cuentaminutos
- Temperatura mínima: 50 °C
- Temperatura máxima: 250 °C

Características técnicas

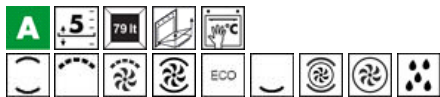
- Material de la cuba: Esmalte Ever Clean
- Volúmen neto: 70 L
- Volúmen bruto: 79 L
- Nº de soporte de bandeja: 5
- Tipo de soportes: Laterales metálicos
- Nº de luces: 2
- Tipo de Luces: Halógenas
- Potencia de luz: 40 W
- Interior puerta todo cristal
- Cristal interior desmontable
- Sistema de refrigeración: Tangencial
- Puerta: Temperatura controlada

Dotación Accesorios Incluidos

- Bandeja esmaltada profunda (40 mm): 1
- Bandeja con tope posterior: 1
- Rejilla inserción bandeja: 1



Funciones





A A:
Estos símbolos indican el consumo energético.



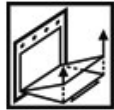
5 niveles de cocción:

El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.



79 litros:

Indica el volumen interno del horno



Interior de la puerta:

La puerta del horno con el vidrio interior extraíble que facilita la operación de limpieza y una higiene muy profunda.



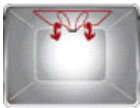
Fresh Touch:

En hornos con puerta Fresh Touch la temperatura exterior se mantiene por debajo de 50 ° C, lo que garantiza la seguridad de las quemaduras y la preservación de los laterales de los muebles del sobrecalentamiento.



Resistencia inferior+resistencia superior:

ideal para cualquier tipo de alimento



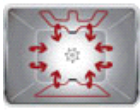
Resistencia Grill:

ayuda a un dorado perfecto del alimento



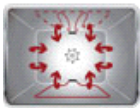
Ventilador+resistencia Grill:

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



Ventilador + resistencia 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.



Ventilador + Resistencia inferior + Resistencia grill:

la combinación entre el grill y la resistencia inferior más el ventilador (. En el mod ventilada) es particularmente adecuada para la cocción de pequeñas cantidades de alimentos, bajo consumo de energía



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+resistencia superior+resistencia:**

Combinación de cocción ventilada y cocción tradicional con una cocción rápida y eficaz del alimento

**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.

**Vapor clean:**

esta función en particular facilita la limpieza a través de la utilización del vapor generado en la embutición profunda de la cavidad mediante la inserción de una pequeña cantidad de agua.

