

Backofen S4001

Backöfen und Zubehör

Code: 7135 081



EINZELHEITEN

Material	Edelstahl + Glas
Textur	Satiniert ANTI-TOUCH
Versorgung	220-240 V 50/60 Hz
Energieklasse	A++
Abmessungen	60x46 cm
Serienmäßige Ausstattung	1 Backblech 2/3 Gastronorm H20 - 1 tiefes Backblech 2/3 Gastronorm H40 mit Deckel und Edelstahl-Haltegitter - 1 Edelstahlrost
Muffelfinish	Emaillierung Easy Clean
Führungen	3 Teleskop-Vollauszüge
Beleuchtung	Unabhängiges Backofenlicht

Anzahl der Türfenster	3 Glasscheiben
Programmierung	Elektronische Programmierung Self Cooking
Kühlung	Tangentiale Belüftung
Backofentyp	Dampf-Kombi-Backofen
Art der Bedienelemente	Touch Control
Volumen	34Lt

GARPROGRAMME

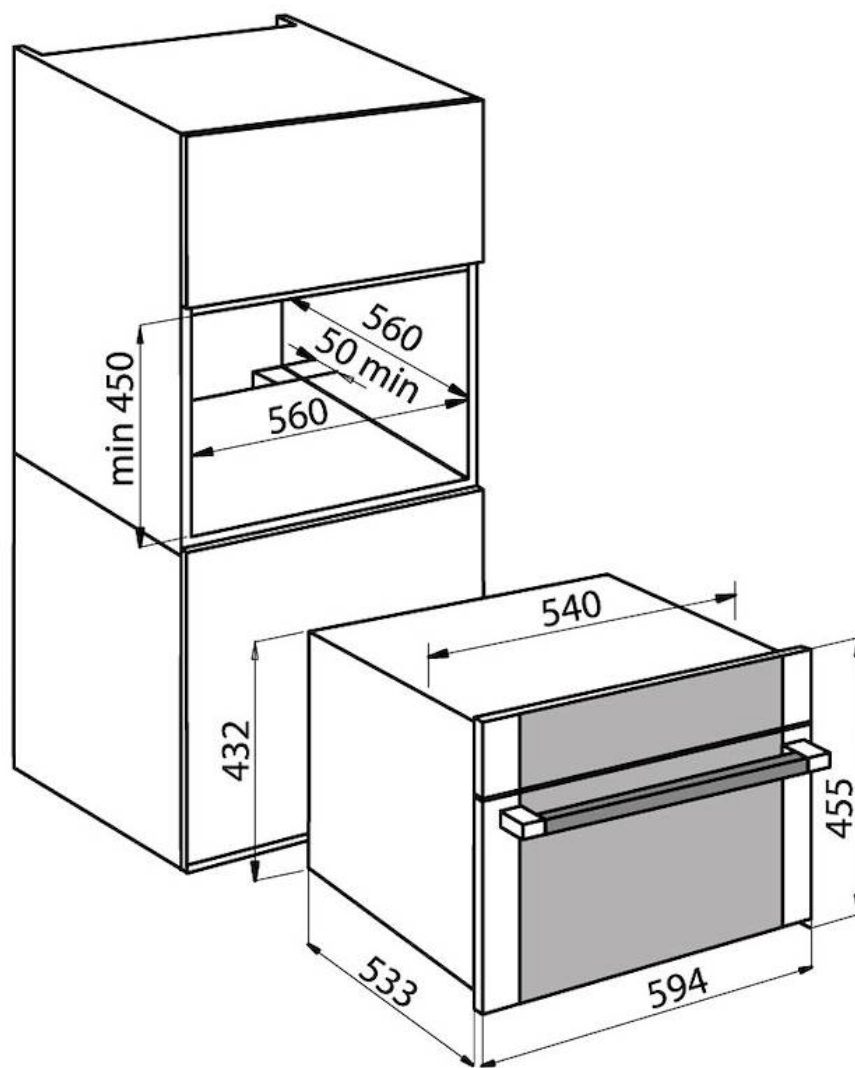
Umluft-Garen	Die Kombination aus Umluft und kreisförmigem Heizelement ermöglicht es, verschiedene Arten von Speisen zusammen zu garen, ohne dass sich Gerüche und Geschmack vermischen.
Umluft-Garen + Grill	Die Wirkung des Konvektions Garens in Kombination mit der des Grills ermöglicht ein schnelles und tiefes Garen, das für großvolumige Speisen notwendig ist.
Dampfgaren 100 °C	Die Vorzüge von Dampf für gesundes und nahrhaftes Kochen. Geeignet für alle empfindlichen Gerichte (Gemüse, Fisch,...) und für alle Niedrigtemperatur-Garverfahren (Sous-Vide oder Vascotture).
Dampfgaren 130 °C	Ein spezielles Programm zum Regenerieren Ihrer Lebensmittel, das mit Dampf die richtige Feuchtigkeit wiederherstellt, kombiniert mit Heißluft zwischen 70 und 130 °C.
Umluft-Garen mit Dampfeinspritzung	Wird zum Garen und Auftauen von Lebensmitteln verwendet. Gewährleistet ein schnelles und effizientes Garen, ohne dass sich die Farbe oder Form der Speisen verändert. Es stehen drei Möglichkeiten zur Auswahl: HOCH - zum Garen von Koteletts, Steaks und kleinen Fleischstücken; MITTEL - zum Erwärmen von gefrorenen/kalten Lebensmitteln und zum Garen von Fischfilets und gratiniertem Gemüse; NIEDRIG - zum Garen von großen Fleischstücken (Braten, ganze Hühner), Hefeteig (Brot und Laibe), Lasagne usw.

Grill	Zum schnellen Überbacken der Oberfläche der Speisen.
Umluft-Grill	Die Wirkung des Ventilators in Kombination mit der des Grills ermöglicht ein schnelles und tiefes Garen, das für großvolumige Speisen notwendig ist.
Umluft-Garen ECO	Programm mit geringem Energieverbrauch, ideal zum Aufwärmen und für Lebensmittel, die ein sanftes, progressives Garen erfordern.

MERKMALE

Energieklasse A++	Eine Produktreihe, die vollständig in die Klassen A++, A+ und A eingestuft ist. Eine wichtige Errungenschaft, welche die auf die Optimierung von Leistung und Einsparungen ausgerichtete hohe Qualität beweist.
SELF-COOKING	Ein intuitives und fortschrittliches Programmiersystem, mit dem Sie eine große Anzahl von voreingestellten Rezepten abrufen und exklusive Rezepte speichern.
THERMOSONDE	Dieses unübertroffene Profi-Gerät ermöglicht eine perfekte Kontrolle des Garvorgangs und misst die Kerntemperatur des Garguts in Echtzeit.
DREIFACH-GLAS	Die Backofentür ist mit drei Glasscheiben ausgestattet. Das sorgt für niedrige Temperaturen an der Außenseite und weniger Wärmeverlust.
STOP-SOL-GLAS	Die Verdunkelung und Verspiegelung des Außenglases verleihen dem Ofen ein elegantes und modernes Aussehen. Das Glas bleibt verdunkelt, wenn der Backofen nicht benutzt wird, und wird transparent, wenn er eingeschaltet ist.
TANGENTIALE BELÜFTUNG	Die spezielle Belüftung erzeugt einen Luftstrom zwischen der Muffel und dem Rahmen, wodurch die Temperatur der Außenflächen reduziert wird. Der Backofen setzt die Möbel also keinen starken Temperaturschwankungen aus.
ANTI-TOUCH-FINISH	Die Stahlteile der Tür sind dank des speziellen Schutzes vollkommen glatt und vor lästigen Fingerabdrücken geschützt, wobei die Eleganz der satinierten Oberfläche erhalten bleibt.

TECHNISCHE DATEN



GALERIE

