

ROB6440AOX Forni



Vapore e calore insieme per risultati eccellenti

Abbinare il vapore al calore permette di avere piatti deliziosi ogni volta; il vapore esalta il sapore naturale ed il gusto del cibo rendendo la cottura più uniforme.



I migliori risultati di cottura

Con questo forno hai la possibilità di cucinare in modo potente e uniforme grazie alla nuova ventilazione interna UltraFanplus, ispirata a quella delle apparecchiature professionali.



VelvetClosing®

La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

Più vantaggi :

- Programmatore elettronico per impostare l'inizio e la fine della cottura
- Un grill a doppio circuito per risultati rapidi e straordinari
- Sportello rimovibile e pannello di vetro per una pulizia semplice

Caratteristiche :

- Multinove
- Funzione combinata a vapore
- InfiSpace® - vano cottura XL
- Quadro
- Teglia InfiSpace™ - 25% più grande
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura con display digitale
- Luce alogena
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- CoolDoor (vetri termoriflettenti)
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Acqua Cleaning
- Controporta liscia con vetri estraibili
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta VelvetClosing™
- Estetica inox antimpronta
- Classe energetica A
- Disponibile come optional kit guide telescopiche a due livelli S.TRUN 2LV
- Disponibile come optional Set vapore contenente teglia dietetica, sonda vapore e iniettori S.STEAM KIT; kit guide telescopiche a due livelli S.TRUN 2LV

Specifiche tecniche :

- Modello : ROB6440AOX
- Tipologia : Vapore
- Potenza massima assorbita (kW) : 2780

Descrizione del

Forno CombiSteam Multinove della linea Quadro in classe A, estetica inox antimpronta, vano cottura e teglia InfiSpace™, ventilazione tangenziale e funzioni combinata a vapore, Acqua Cleaning e Pizza