

Forno da incasso 60cm elettrico pirolitico 11 funzioni, display TFT, total steam Serie Professional



F6011PROVPTX

Questo forno elettrico da incasso da 60 cm della Serie Professional, dotato di Total Steam e rivestimento pirolitico autopulente, offre la cavità più grande della sua categoria: 76 litri. Grazie alle sue 11 funzioni è ideale per cuocere a temperature medio-basse, come nel caso dei lievitati o di ricette che richiedono cotture lente, come quella in casseruola. La cottura statica è perfetta per le torte, mentre quella ventilata assicura una distribuzione uniforme del calore su tutti i cinque livelli per arrostitire e cuocere senza che i sapori si mescolino. Il grill a infrarossi garantisce rosolatura e grigliatura intense su ampie superfici. Il controllo del forno risulta facile grazie alle pratiche manopole in metallo oppure in metallo con finitura titanio e al semplice display TFT, garanzia di ottima flessibilità nella scelta della modalità di cottura. Questo display consente, inoltre, una semplice gestione della sonda cibo e dell'Assistente Bertazzoni. La porta è dotata di apertura silenziosa, maniglia in metallo oppure in metallo con finitura titanio e di un quadruplo vetro atermico che assicura sicurezza ed efficienza. La funzione Total Steam ti aiuta a cucinare piatti veloci e sani grazie al vapore acqueo che consente di preservare i sapori, le sostanze nutritive, le vitamine e i minerali. In questo modo la cottura di verdure, pesce e carne diventa rapida ed efficiente. Il serbatoio dell'acqua può essere rimosso e riempito senza dover interrompere il programma di cottura. La pulizia mediante pirolisi si basa sulla pulizia e sulla sterilizzazione ad alta temperatura senza la necessità di detersivi, al fine di lasciare il tuo forno splendente e completamente igienizzato. Disponibile in Acciaio Inossidabile e Carbonio.

Caratteristiche tecniche

Funzionalità

Cavità forno

Volume totale	76 L
Misura	60 cm
Alimentazione forno	elettrico
Tipo forno	total steam / pirolitico
Tipo grill forno	elettrico
Modi cottura	Bertazzoni Assistant / clean / convezione / elettrico ventilato / funzioni speciali / grill / grill ventilato / resistenza inferiore / resistenza superiore e inferiore / total steam / turbo
Volume netto forno	76 L
Comandi forno	manopole / touch TFT display
Tipo porta	quadruplo
Vetro interno removibile	sì
Finitura cavità	smalto grigio pirolitico
Maniglia forno	metallo
Livelli di cottura	5
Timer	fine cottura / inizio cottura / tempo cottura
Programmi di cottura pre-impostati	Bertazzoni Assistant
Sonda carne	sì
Cerniere	ammortizzata
Guide telescopiche	1
Griglie forno	1
Vassoio	1 standard + 1 profondo + 1 vapore Gsstronorm 2/3 + 1 griglia vassoio
Luci forni	doppio
Funzioni speciali	eco / sabbath / lievitazione / scongelamento / mantenimento calore / disidratazione
Sistema autopulente	hydro cleaning (funzione vapore) e Pyrolitic cleaning (funzione eco)

Specifiche tecniche

Classe energetica	A++
-------------------	-----

Tensione e frequenza 220/240 V - 50/60 Hz

Potenza assorbita (W) 2800W

Dimensioni

