

SX91M9

clásica

Cocina Libre instalación, 90 cm
Clase A

EAN13: 8017709214180

ESTÉTICA/MANDOS

- Cocina 90 cm
- Inox
- Puerta todo-cristal Stopsol®
- Tapa en cristal
- Línea Clásica
- Compartimiento abatible

ENCIMERA

- 5 quemadores a gas, 1 Ultrarapido
- Parrillas esmaltadas en negro
- Tapas quemadores esmaltadas en negro
- Encendido electrónico en los mandos
- Fácil acceso para cambio inyectores
- Válvulas rápidas de seguridad
- Puerta ventilada con enfriamiento tangencial

HORNO

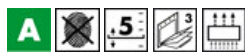
- 9 funciones
- Horno Eléctrico Multifunción Termoventilado 126 litros brutos
- Timer cuenta minutos final de cocción
- Termostato electrónico regulable

DOTACIÓN

- 1 bandeja horno, 1 parrilla horno
- Inyectores a gas butano/propano
- Potencia nominal eléctrica: 3,20 kW
- Dimensiones LxPxH 90 cm x 60 cm x 85 cm



Funciones



Horno Principal



Horno Auxiliar



Horno Principal



A:
Estos símbolos indican el consumo energético.



Antihuellas:

El especial tratamiento anti-huellas de el acero inoxidable previene la formación de halos o huellas digitales en la superficie y ayuda a realzar el brillo.



5 niveles de cocción:

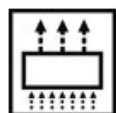


El horno con Maxi Volumen (72 lt) ofrece 5 niveles de cocción que le permiten cocinar diferentes platos al mismo tiempo, garantizando una reducción del consumo.



3 vidrios:

Cantidad de vidrios montados en la puerta del horno, que dependiendo si son pirolíticos o multifunción se montan 3 o 4 vidrios.



Enfriamiento tangencial:

Un innovador sistema de enfriamiento tangencial, permite mantener una puerta a temperatura controlada durante la cocción.

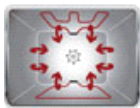
Además de las indudables ventajas en términos de seguridad, este sistema permite proteger los muebles a los que el horno esta encastrado, evitando recalentamientos.

Horno Auxiliar



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.



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.

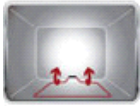


Resistencia Grill central:

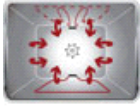
esta función, utilizando el calor desprendido por el elemento central, que permite a la Parrilla pequeñas porciones de carne y pescado para preparar pinchos, sándwiches tostados y verduras a la Parrilla.

**Resistencia Grill:**

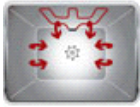
ayuda a un dorado perfecto del alimento

**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 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

**Ventilador + resistencia superior:**

La combinación de resistencia superior y ventilador permite un más uniforme distribución del calor. Las comidas se doran ligeramente en la parte exterior a la par que se guisan en el interior. Ideal para platos gratinados y para ultimar la cocción de hortalizas emparrilladas.

**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.

SX91M9

clásica

libre instalación
90 cm
inox
tipo encimera: gas
tipo horno: eléctrico
clase energética A

