

SC106-8

linea

Forno elettrico multifunzione, inox e vetro Stopsol®
"Supersilver", 60 cm. Estetica Linea.
Classe energetica A

EAN13: 8017709130374

Consumo effettivo: 10% di energia in meno rispetto alla Classe A 

- multifunzione 8 funzioni (ventilato)
- 1 display LED
- 7 funzioni di cottura, tra cui funzione ECO
- 1 funzione di pulizia Vapor Clean
- **programmatore elettronico** con: timer, partenza differita (accensione automatica), fine cottura (spegnimento automatico)
- segnalatore acustico di fine cottura
- opzioni extra: modalità Showroom, **ECO-logic** (limitazione assorbimento energetico), blocco comandi (sicurezza bambini)
- controllo elettronico della temperatura
- **preriscaldamento rapido**
- temperatura massima di cottura: 280°C
- **grande cavità da 60 lt**
- **smalto "Ever Clean"**
- interno porta tuttovetro
- vetro interno rimovibile per la pulizia
- sistema di raffreddamento tangenziale
- **1 bacinella profonda (40 mm)**, 1 griglia forno



Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

- **PRTX** - Pietra refrattaria con manici
- **PALPZ** - Paletta pizza
- **PPR2** - Piastra per pizza
- **SUPR** - Supporto pietra refrattaria
- **PIR2** - Pirofila + coperchio

- **PR3845X** - Profilo inox
- **BVG** - Bacinella in vetro + griglia
- **MDB** - Maniglia doppia per bacinella
- **BN640** - Bacinella smaltata, profondità 40 mm
- **MAN** - Maniglia per bacinella

Versioni

- **SC106N-8** - Vetro nero
- **SC106AL-8** - Alluminio



Funzioni



ECO:

la combinazione tra il grill centrale e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



Resistenza suola (cottura finale):

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni a gas S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX, SF341GVX, SE901GX, SF420GN e SC420GN-8 indica il bruciatore a gas.



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Resistenza grill:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza grill:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Ventola + resistenza suola (cottura delicata):

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per sterilizzare o per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



Vapor clean:

la particolare funzione VAPOR CLEAN facilita la pulizia attraverso l'impiego del vapore che si genera inserendo nell'apposita imbutitura della cavità una piccola dose di acqua.

