



Descrizione

Forno KITCHENAID Multi Flow standard KOMS 6610

LA TECNOLOGIA DELLO CHEF AL SERVIZIO DELLA TUA CREATIVITA'

Funzioni Professionali

Funzioni professionali di Rosticceria, Pasticceria e Panetteria per delle preparazioni che richiedono un estremo grado di precisione

Tecnologia Multi-Flow

Assicura una temperatura costante ed omogenea all'interno del forno. La cottura risulta di un'uniformità perfetta, come in un forno professionale

Eleganza

Esclusivo e robusto con la sua rifinitura in acciaio inox EasyClean.

Caratteristiche tecniche

Forno multifunzione M31

Tecnologia Multi-Flow

16 funzioni professionali

(5 rosticceria, 5 pasticceria, 6 panetteria)

10 funzioni speciali 5 funzioni tradizionali

Acciaio inox EasyClean

Controllo elettronico con LCD blu

Porta fredda full glass a 3 vetri (versione standard)

Porta fredda full glass ventilata a 4 vetri (versione pirolitico)

Protezione cavità anti-scottature

Sicurezza bambini

Classe A

Caratteristiche generali

Multi-flow	
Forno Standard	
Acciaio inox EasyClean	
Funzione Sabbath	
Funzione Disidratazione (frutta, ortaggi, funghi)	
Funzione Yogurt (45°)	
Funzione Lievitazione (30°)	
Funzione cottura lenta per carne	
Funzione cottura lenta per pesce	
Preriscaldamento rapido	
Display LCD blu	
Sicurezza bambini	
Autospegnimento	
Indicatore di preriscaldamento	
Indicatore posizionamento della teglia	
Intervallo di temperatura	50°- 250°
Porta fredda full glass	
Numeri vetri porta	3 (2 riflettenti)
Volume della cavità (l)	52
Potenza lampade	40W
Classe di efficienza energetica	A
Funzione Statico	0.99

Funzione Ventilato 0.79

Accensione luce all'apertura della porta

Funzioni di cottura

Funzioni Rosticceria
Arrosto di vitello/maiale
Roast beef
Pollo
Tacchino
Personalizzata

Funzioni Panetteria
Pane tradizionale
Pane integrale
Pizza soffice
Pizza sottile
Focaccia
Grissini

Funzioni Pasticceria
Plum cake
Croissants
Pan di Spagna
Bigné
Pasta frolla

Funzioni Speciali
Scongelamento
Riscaldamento 'Auto'
Funzione Sabbath
Funzione Disidratazione (frutta,
ortaggi, funghi)
Funzione Yogurt (45°)
Funzione Lievitazione (30°)
Funzione cottura lenta per carne
Funzione cottura lenta per pesce

Funzioni Tradizionali
Funzione Statico
Preriscaldamento rapido
Funzione Termoventilato
Funzione Turbo Grill

Dimensioni

Voltaggio (V) 230

Frequenza (Hz) 50

Dimensioni in mm (A x L x P) 595x595x567

Dimensioni dell'imballo IN mm (A x L x P) 690x630x650

Peso netto (kg) 41.5

Peso lordo (kg) 43

Accessori standard

Griglia super solida

Piastra dolci

Ricettario

Leccarda