

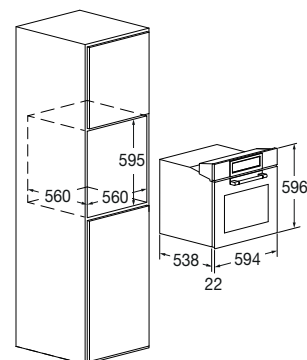


Forno Vapore ATMOS Cluster 60

FCLSO 6023 TEM BK



- Estetica Deep Black
- Modalità Classic Pizza + Funzione AirFry (frittura al forno)
- Sonda temperatura (Meat Probe)
- Display TFT touch control
- Serbatoio acqua da 1500 ml
- 11 Funzioni cottura classica
- 6 Funzioni cottura a vapore
- 7 Funzioni cottura speciale
- Vapore 100% in 5 minuti
- Soft Closing
- Classe Energetica A++



Caratteristiche

Atmos, forno a vapore Fulgor Milano, dotato di ben 24 funzioni cottura, ideale sia per le preparazioni più complesse e articolate che per quelle semplici e veloci. Elettrodomestico di pregio con apertura automatica del cruscotto comandi per agevole riempimento del serbatoio dell'acqua che avviene senza aprire il forno. Disponibili numerose ricette per la cottura dei cibi anche prolungata (fino a 3 ore di vapore in continuo). Sensore del livello acqua e avviso di ripristino. Funzioni di pulizia cavità, circuito e decalcificazione. La dotazione degli accessori di serie comprende guide telescopiche ad estrazione totale, sonda di temperatura (Meat Probe), kit vapore inox (vassoio forato e piano con relativo supporto) vassoio per AirFry, vassoio smaltato e una griglia piana.



DEEP BLACK GLASS
FCLSO 6023 TEM BK
EAN 8019801031993

CLUSTER

FORNO VAPORE ATMOS 60



FCLSO 6023 TEM BK			
Tipologia	Vapore combinato		
Dimensione	60		
Estetica - Finitura	Deep Black		
Regolazione temperatura	Elettronico		
CARATTERISTICHE			
Classe di efficienza energetica	A++		
Capacità (litri)	65		
Raffreddamento forzato	•		
Sonda temperatura (Meat Probe)	•		
Formati	Timer 12 / 24 - Temperatura °C / °F - Pessò Kg / lb		
Funzioni di cottura	Classiche 11	Vapore 6	Speciali 7
Temperatura Max cottura	250 °C		
Potenza resa grill (W)	1200 + 1000		
Autonomia di cottura a vapore	> 3 ore		
Capienza serbatoio acqua	1,5 L (Rabbocco senza apertura porta)		
Apertura cruscotto - comando touch	•		
FUNZIONI			
	Funzione Classic pizza a 250°C	AirFry (frittura al forno)	
	Cottura a vapore da 30° a 100°C	Ricette pre-caricate e modificabili	
	Funzione Sbuffo	Cotture a basso regime di temperatura	
	Cottura sous vide	Funzione defrost con vapore	
	Funzione lievitazione	Rigenerazione 180°	
PANELLO DI CONTROLLO			
Display Tipo di controllo	TFT 3,5" MODULAR - Elettronico (doppia tastiera full touch)		
Selezione rapida ricette	•		
Idiomi - Lingue	15		
CARATTERISTICHE			
	Modalità demo	Funzione pulizia a vapore	
	Impostazione volume beep acustici	Funzione pulizia circuito	
	Impostazione luminosità display	Modalità sabbath	
	Funzione decalcificazione	Event logs (per assistenza)	
PORTA FORNO			
Porta fredda - n° vetri	3		
Chiusura	soft closed		
ACCESSORI			
Livelli griglie laterali	5 (Griglie laterali removibili)		
Luci rettangolari alogene 20W	2		
Guide telescopiche ad estrazione totale	1 coppia		
Vassoi Gastronorm Inox forato	1		
Telaio appoggio vassoi	1		
Vassoi smaltati	1		
Vassoio smaltato AirFry	1		
Griglie piane	1		
DIMENSIONI			
Prodotto (L x A x P) mm	594 x 596 x 560		
Vano Incasso (L x A x P) mm	560 x 595 x 560		
CARATTERISTICHE ELETTRICHE			
Potenza elettrica max.	3.50kW		
Tensione / frequenza (V - Hz)	220 - 240 V ; 50 Hz		
Cavo di alimentazione	•		
Spina	Schuko		