

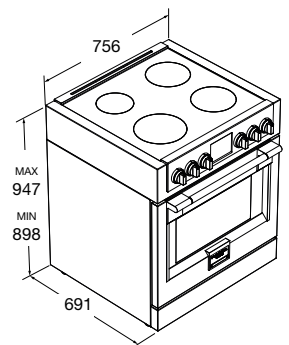


Cucina Induzione 30"

FSRC 3004 P MI MK 2F X



- Professional Digit Control
- Funzione Pizza Pizzeria 350°C
- Funzione AirFry (frittura al forno)
- Manopole in metallo finitura INOX
- 4 Zone di cottura
- Superficie in vetroceramica
- Sensore di rilevamento pentole
- Forno Multifunzione Pirolitico
- BOOST Preriscaldamento rapido
- Doppia ventilazione interna
- Porta fredda con soft closing



Caratteristiche

Sofia PRO 30" ad Induzione è caratterizzata da un esclusivo piano cottura Premium a quattro zone di cottura comandate dall'intuitivo controllo a manopole. La resistente superficie in vetroceramica nero presenta una speciale texture anti graffio e un display di controllo. Il forno, oltre ai classici programmi di cottura, include una serie di caratteristiche che lo rendono unico: porta "fredda" a 4 vetri, meccanismo soft close e funzione di autopulizia (Pirolisi). La dotazione di accessori di serie del forno comprende una griglia telescopica ad estrazione totale, una sonda per la rilevazione della temperatura nei cibi, due griglie piane, set pizza (griglia tonda, pala e pietra refrattaria), vassoio smaltato con anti-splash e vassoio per AirFry.



ACCIAIO INOX
 FSRC 3004 P MI MK 2F X
 EAN 8019801031894

PROFESSIONAL

CUCINA FREE STANDING



FSRC 3004 P MI MK 2F X	
Tipologia	Cucina free standing da 30"
Estetica	Acciaio Inox
Interni: smalto / altro	Ultra Black Piro / -
CARATTERISTICHE PIANO COTTURA	
Alimentazione	Induzione
Superficie	CeraBlack
Rilevatore tegami / Blocco di sicurezza	• / •
Raffreddamento con ventilatori	•
Livelli di potenza	1 - 9
	Funzione di fusione 45° C
	Cottura lenta a 70° C
	Booster per ogni zona
	Ril. di calore residuo H
	Automatic Heat Up
	Indicatore codici di errore
CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA	
Fronte sx potenza (min - Max) (W)	Ø 230 mm 2300 - 3700 W
Retro sx potenza (min - Max) (W)	Ø 165 mm 1400 - 2200 W
Dual Max Power (min - Max) (W)	-
Centrale potenza (min - Max) (W)	-
Fronte dx potenza (min - Max) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
Retro dx potenza (min - Max) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
CARATTERISTICHE FORNO	
Tipologia / Funzioni n.	Multifunzione elettronico / 18
Doppia ventilazione interna	•
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	125 L
Raffreddamento forzato	•
PRESTAZIONI	
Temperatura massima in cottura	290° C
Temperatura in pirolisi / Autopulente	460° C / •
Termoventilato / Ricette	• / •
Funzione Pizza Pizzeria 350°	•
AirFry (frittura al forno)	•
COMANDI	
Sistema di controllo	Creactive con manopole
Spegnimento automatico	•
Booster / Sonda temperatura (Meat Probe)	• / •
SICUREZZA	
Blocco porta (durante la pirolisi)	•
Porta fredda / Vetri n. / Soft closing	• / 4 / •
ACCESSORI	
Illuminazione (Alogena 20 W) n.	3
Griglie piane / Telescopica n.	2 / 1
Vassoi n. / tipo	1 / leccarda smaltata
Vassoio per AirFry / Set pizza n.	1 / 1
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica Max (W)	10800 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V ~ 3N; 50-60 Hz
Cavo alimentazione / Spina	- / -
DIMENSIONI	
Larghezza mm	756
Altezza (min - Max) mm	898 - 947
Profondità (mm)	691