

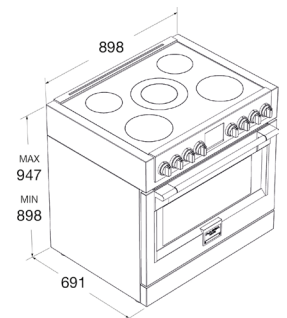


## Cucina Induzione 90 cm

FSRC 9005 P MI MK 2F X



- Professional Digit Control
- Funzione Pizza Pizzeria 350°C
- Funzione AirFry (frittura al forno)
- Manopole in metallo finitura INOX
- 5 Zone di cottura
- 1 Zona Dual Max Power Ø da 28 cm
- Superficie in vetroceramica
- Sensore di rilevamento pentole
- Forno Multifunzione Pirolitico
- BOOST Preriscaldamento rapido
- Doppia ventilazione interna



## Caratteristiche

Sofia 90 CM ad Induzione è caratterizzata da un esclusivo piano cottura Premium a cinque zone (controllo a manopole), la superficie in vetroceramica nero presenta una texture anti graffio e display sottovetro di controllo. La zona di cottura DUAL MAX POWER posta al centro, è in grado di riconoscere automaticamente la dimensione dei tegami. Il forno multifunzione piro 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 9005 P MI MK 2F X  
 EAN 8019801033300

# PROFESSIONAL

CUCINA FREE STANDING



| FSRC 9005 P MI MK 2F X                   |                                |
|--|--------------------------------|
| Tipologia                                | Cucina free standing da 90 CM  |
| Estetica                                 | Acciaio Inox                   |
| Interni: smalto / altro                  | Ultra Black Piro / -           |
| <b>CARATTERISTICHE PIANO COTTURA</b>     |                                |
| 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              |
|  | Minute Minder                  |
|  | Indicatore codici di errore    |
| <b>CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA</b>   |                                |
| Fronte sx potenza (min - Max) (W)        | Ø 230 mm 2300 - 3700 W         |
| Retro sx potenza (min - Max) (W)         | Ø 200 mm 1850 - 3000 W         |
| Dual Max Power (min - Max) (W)           | Ø 280 mm 3000 - 5500 W         |
| Centrale potenza (min - Max) (W)         | Ø 200 mm 1850 - 2600 W         |
| Fronte dx potenza (min - Max) (W)        | Ø 230 mm 2300 - 3700 W         |
| Retro dx potenza (min - Max) (W)         | Ø 200 mm 1850 - 3000 W         |
| <b>CARATTERISTICHE FORNO</b>             |                                |
| Tipologia / Funzioni n.                  | Multifunzione elettronico / 18 |
| Doppia ventilazione interna              | •                              |
| Classe di efficienza energetica          | A                              |
| Capacità (litri)                         | 150 L                          |
| Raffreddamento forzato                   | •                              |
| <b>PRESTAZIONI</b>                       |                                |
| Temperatura massima in cottura           | 290° C                         |
| Temperatura in pirolisi / Autopulente    | 460° C / •                     |
| Termoventilato / Ricette                 | • / •                          |
| Funzione Pizza Pizzeria 350°             | •                              |
| AirFry (frittura al forno)               | •                              |
| <b>COMANDI</b>                           |                                |
| Sistema di controllo                     | Creactive con manopole         |
| Spegnimento automatico                   | •                              |
| Booster / Sonda temperatura (Meat Probe) | • / •                          |
| <b>SICUREZZA</b>                         |                                |
| Blocco porta (durante la pirolisi)       | •                              |
| Porta fredda / Vetri n. / Soft closing   | • / 4 / •                      |
| <b>ACCESSORI</b>                         |                                |
| 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                          |
| <b>CARATTERISTICHE ELETTRICHE</b>        |                                |
| Potenza elettrica Max (W)                | 14400 W                        |
| Tensione / Frequenza (V - Hz)            | 380 - 415 V ~ 3 N ; 50 - 60 Hz |
| Cavo alimentazione / Spina               | - / -                          |
| <b>DIMENSIONI</b>                        |                                |
| Larghezza mm                             | 898                            |
| Altezza (min - Max) mm                   | 898 - 947                      |
| Profondità (mm)                          | 691                            |