

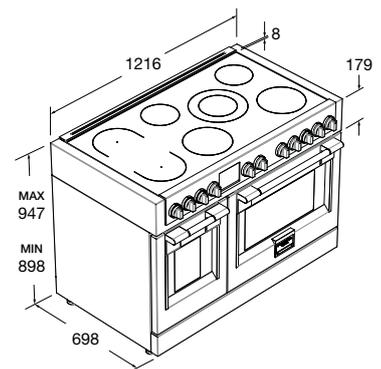


Sofia Induzione 48"

FSRC 4807 P MI MK 2F MBK



- Forni multifunzione elettronici
- Funzione Pizza Pizzeria 350°C
- Funzione AirFry (frittura al forno)
- Forni autopulenti pirolitici
- BOOST Preriscaldamento rapido
- Forno principale doppia ventilazione
- Forno di supporto Ventilato
- Sonda Meat Probe
- Porta fredda con Soft Closing
- Controllo Digitale Creative con manopole
- Superficie Vetroceramica
- Manopole in metallo finitura INOX
- Sensore Rilevamento Pentole
- 7 Zone di Cottura
- 1 Zona Dual Max Power da Ø 28 cm



Caratteristiche

La cucina Sofia ad Induzione, nella nuova versione da 48", rappresenta una raffinata espressione del design FULGOR MILANO. Il piano cottura è dotato di sette potenti induttori, tra questi una flessibile zona BRIDGE ed una efficiente zona DUAL MAX POWER. L'intuitivo controllo a manopole consente di regolare sia il piano cottura, sia i due performanti forni multifunzione pirolitici: il principale da 30", insieme a quello di supporto da 18", confermano la versatilità di SOFIA rendendola uno strumento flessibile in grado di esaltare la creatività dei professionisti della cucina. Gli accessori di serie del forno principale comprendono una griglia telescopica ad estrazione totale, due griglie piane, una meat probe, un set pizza (griglia tonda, pala e pietra refrattaria), un vassoio smaltato con anti-splash e un vassoio per AirFry. Il forno di supporto è dotato di una griglia telescopica ad estrazione totale, due griglie piane e un vassoio per AirFry.



MATTE BLACK
FSRC 4807 P MI MK 2F MBK
EAN 8019801035137

PROFESSIONAL

CUCINA FREE STANDING 48"



FSRC 4807 P MI MK 2F MBK	
Tipologia / Estetica	Induzione / Matte Black
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
	Indicatore codici di errore
	Booster per ogni zona
	Ril. di calore residuo H
	Automatic Heat Up
	Minute Minder
CARATTERISTICHE ZONE DI COTTURA	
Fronte sx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 230 mm 2300 - 3700 W
Retro sx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
Dual Max Power (L9 - Booster) (W)	Ø 280 mm 3000 - 5500 W
Centrale potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 2600 W
Fronte dx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 230 mm 2300 - 3700 W
Retro dx potenza (L9 - Booster) (W)	Ø 200 mm 1850 - 3000 W
Bridge fronte e retro sx (L9 - Booster) (W)	2x Ø 200 mm 2x 850 - 3000 W
CARATTERISTICHE FORNI	
Tipologia	Multifunzione elettronico
Funzioni n.	18
Tipo Ventilazione	Forno Principale Doppia Ventilazione - Forno Secondario Termoventilato
Classe di efficienza energetica	A
Capacità (litri)	125 + 65 L
Raffreddamento forzato	•
PRESTAZIONI	
Temperatura Max	290° C
Temperatura Pirolisi (Autopulente)	460° C
Funzione Pizza Pizzeria 350° / AirFry	• / •
COMANDI	
Sistema di controllo / Ricette	Creactive con manopole / •
Spegnimento automatico / Booster	• / •
Sonda temperatura (Meat Probe)	Forno principale
SICUREZZA	
Blocco porta (durante la pirolisi)	•
Porta fredda / Vetri n.	• / 4
Porta con Soft Closing	•
ACCESSORI	
Illuminazione (Alogena 20 W) n.	3 + 2
Griglie piane n. / Griglia telescopica n.	2 + 2 / 1 + 1
Vassoi n. / tipo	1 / vassoio smaltato
Vassoio smaltato per AirFry	1
Vassoio inox per AirFry	1
Griglia tonda / Pala pizza	1 / •
Piastra in refrattario n.	1
CARATTERISTICHE ELETTRICHE	
Potenza elettrica Max (W)	21400 W
Tensione / Frequenza (V - Hz)	220 - 240 V / 380 - 415V 2 N ~ ; 50 - 60 Hz
DIMENSIONI	
Larghezza mm	1216
Altezza (Min - Max) mm	898 - 947
Profondità mm	698