

C8GMXI

Cucina inox, Serie Sinfonia,
80 x 60 cm
Classe energetica A

EAN13: 8017709134303

- **Dimensioni: LxPxH 80x60x90 cm**
- **forno elettrico**
- **frontalino antimpronta**

PIANO:

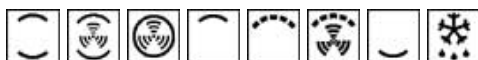
- 5 fuochi
- bruciatore **ultrarapido (4 kW)**
- valvole di sicurezza
- accensione elettronica sulle manopole
- **griglie in ghisa**

FORNO:

- **forno elettrico multifunzione termoventilato (8 funzioni)**
- timer contaminuti con fine cottura
- capacità netta lt. 96
- sistema di raffreddamento tangenziale
- termostato regolabile
- grill elettrico



Funzioni prodotto



Opzioni prodotto

- **KITC8X** - Schienale
- **KITCP8X** - Coperchio
- **KITPDQ** - Kit 4 piedini per altezza 85cm
- **TBX6090** - Bistecchiera
- **WOKGHU** - Griglia in ghisa per wok
- **BAT80C** - Bacinella in alluminio teflonato



Forno Principale



Resistenza cielo + resistenza suola (cottura tradizionale o statica):

il calore, provenendo contemporaneamente dall'alto e dal basso, rende questo sistema adatto per cucinare qualsiasi tipo di cibo. La cottura tradizionale, denominata anche statica o termoradiante, è adatta per cucinare un solo piatto per volta. Ideale per arrostiti di qualsiasi tipo, pane, torte ripiene e comunque particolarmente indicata per carni grasse come oca od anatra.



Ventola + resistenza cielo + resistenza suola:

il funzionamento della ventola, abbinata alla cottura tradizionale, assicura cotture omogenee anche a ricette complesse. Ideale per biscotti e torte, anche cotti simultaneamente su più livelli.



Ventola + resistenza circolare (cottura a ventilazione forzata o ventilata):

la combinazione tra la ventola e la resistenza circolare (incorporata nella parte posteriore del forno) consente la cottura di cibi diversi su più piani, purché necessitino delle stesse temperature e dello stesso tipo di cottura. La circolazione di aria calda assicura una istantanea ed uniforme ripartizione del calore. Sarà possibile, per esempio, cucinare contemporaneamente pesce, verdure e biscotti senza alcuna mescolanza di odori e sapori.



Resistenza cielo:

il calore proveniente solo dall'alto è ideale per cibi che richiedono doratura finale senza bisogno dell'utilizzo del grill, come le lasagne.



Resistenza grill:

il calore derivante dalla resistenza grill consente di ottenere ottimi risultati di grigliatura soprattutto con carni di medio/piccolo spessore e, in combinazione con il girarrosto (dove previsto), permette di dare a fine cottura una doratura uniforme. Ideale per salsicce, costine, bacon. Nei forni a 8, 10 e 11 funzioni, la resistenza grill è costituita da un doppio elemento che consente la grigliatura su tutto il piano d'appoggio (grill largo). Tale funzione in questi modelli permette di grigliare in modo uniforme grandi quantità di cibo, in particolare modo carne.



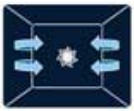
Ventola + resistenza grill:

l'aria prodotta dalla ventola addolcisce la decisa onda di calore generata dal grill, consentendo una grigliatura ottimale anche per cibi di grosso spessore. Ideale per grandi tagli di carne (ad es. stinco di maiale). Nei modelli a 10 e 11 funzioni la resistenza grill è formata da un doppio elemento di più ampie dimensioni rispetto al grill tradizionale, che consente una resa eccezionale (cottura e gratinatura rapida di grandi grigliate di carne).



Resistenza suola (cottura finale):

il calore proveniente solo dal basso consente di completare la cottura dei cibi che richiedono una maggior temperatura di base, senza conseguenze sulla loro rosolatura. Ideale per torte dolci o salate, crostate e pizze. N.B.: questo simbolo nei forni S340G, S340GEB, S341GX, S810G, S810GEB, SE900GX indica il bruciatore a gas.



Scongelamento rapido:

lo scongelamento rapido viene favorito dall'attivazione di un'apposita ventola, che assicura una ripartizione uniforme di aria a temperatura ambiente all'interno del forno. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.

Sinfonia
80x60 cm
inox
tipo piano: gas
tipo forno: elettrico
classe energetica A

