

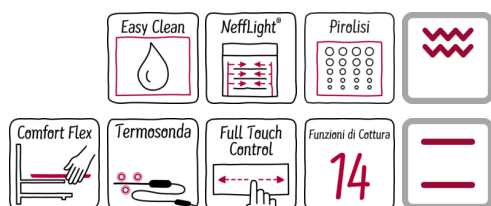
N 90, Forno da incasso con funzione vapore, Acciaio inox
B58VT68N0



COOKING PASSION SINCE 1877



A



VarioSteam® per rendere i tuoi arrostiti più morbidi e SLIDE&HIDE® per un design eccezionale

- ✓ Hide® - lo sportello del forno completamente nascosto
- ✓ VarioSteam® - l'assistenza vapore per i forni CircoTherm® rende le pietanze croccanti all'esterno e succose all'interno. Grazie al termometro per arrostiti Multi Point® la temperatura viene regolata in modo ottimale e il tempo di cottura viene adattato in modo automatico.
- ✓ Il duetto per una pulizia perfetta: piroli in seguito a utilizzo intensivo - l'interno del forno si pulisce autonomamente. EasyClean® - l'opzione ecologica per una rapida pulizia periodica.
- ✓ Full Touch Control: controllo semplice e preciso sulla superficie del display ad alta risoluzione TFT.
- ✓ NeffLight®: perfetta illuminazione di tutti e quattro i livelli del forno, anche a porta chiusa.
- ✓ ComfortFlex®: guida telescopica completamente estraibile permette una presa laterale della teglia.

Caratteristiche

Dati tecnici

Colore/materiale del frontale : Acciaio inox
Da incasso / a libera installazione : Da incasso
Sistema di pulizia : Autopulizia idrolitica, Piroli
Dimensioni del vano per l'installazione : 585-595 x 560-568 x 550
Dimensioni del prodotto (mm) : 595 x 596 x 548
Dimensioni del prodotto imballato (mm) : 675 x 690 x 660
Materiale del cruscotto : acciaio inox
Materiale porta : vetro
Peso netto (kg) : 46.678
Volume utile : 71
Metodo di cottura : aria calda intensiva, Grado cottura pane, Grill a superficie grande, Grill a superficie piccola, grill ventilato, Hot Air-Eco, low temperature cooking, pre-heating, riscaldamento inferiore, riscaldamento superiore/infer., scaldavivande, Scongellamento
Regolazione della temperatura : elettronica
Numero di luci interne : 3
Certificati di omologazione : CE, VDE
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica (cm) : 120
Codice EAN : 4242004177760
Number of cavities (2010/30/EC) : 1
Classe di efficienza energetica (2010/30/EC) : A
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC) : 0.90
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC) : 0.74
Indice di efficienza energetica (2010/30/CE) : 87.1
Dati nominali collegamento elettrico (W) : 3600
Corrente (A) : 16
Tensione (V) : 220-240
Frequenza (Hz) : 60; 50
Tipo di spina : Schuko

Accessori speciali

Z11CG10X0 : Set Spiedini, Z11CR10X0 : ACCESSORIO x FORNI, Z11GU20X0 : Pirofila in vetro per forni, Z11SZ00X0 : SeamlessCombination mounting kit, Z11SZ80X0 : ACC SEAMLESS 60+29CM, Z11SZ90X0 : ACC SEAMLESS 60+45CM, Z11TC10X0 : ACCESSORIO x FORNI, Z12CB10A0 : ACCESSORIO x FORNI, Z12CL10A0 : Coperchio per tegame professionale, Z12CM10A0 : ACCESSORIO x FORNI, Z12CN10A0 : Tegame professionale, Z12CP10A0 : ACCESSORIO x FORNI, Z12CQ10A0 : Vassoio per grill, Z12CU10A0 : ACCESSORIO x FORNI, Z12TF36X0 : ACCESSORIO x FORNI, Z13CV05S0 : Accessori forni, Z1913X0 : Piastra per cottura pane e pizza, Z19DD10X0 : ACCESSORIO x FORNI



4 242004 177760

*N 90, Forno da incasso con funzione vapore,
Acciaio inox
B58VT68N0*

Caratteristiche

Tipo di forno e modi di riscaldamento

- Volume interno: 71 l
- 14 modi di riscaldamento: CircoTherm®, CircoTherm® Eco, Riscaldamento superiore/inferiore, Riscaldamento superiore/inferiore Eco, Grill ventilato, Grill a superficie grande, Grill a superficie piccola, Aria calda intensiva, Grado cottura pane, Riscaldamento inferiore, Cottura delicata, Scongelo, Preriscaldamento, Scaldavivande
- Altri modi di cottura a vapore: Rigenerazione cibi, Lievitazione
- Controllo della temperatura da 40 °C - 275 °C
- Riscaldamento rapido

Design

- FullTouch TFT-Display
- NeffLight®, Illuminazione interna LED, disinseribile
- Forno (superficie interna): Smalto antracite

Pulizia

- Autopulizia pirolitica
- Sistema di pulizia EasyClean®
- Interno porta completamente in vetro

Comfort

- Porta del forno a scomparsa Slide&Hide®, ammortizzata
- Display TFT a colori da 5,7" - con controllo FullTouch
- Orologio elettronico
- Pulsante informazioni
- Supporting systems: Assistente di pasticceria e rosticceria, Programmi
- Sensore di temperatura multi-punto
- Numero programmi automatici: 18 pezzo
- Temperatura suggerita
Display temperatura reale
Raggiungimento temperatura programmi automatici
Funzione-Sabbat
- Fuzioni aggiuntive:
Programma di decalcificazione
Cottura a vapore solo con l'utilizzo del set Vapore
Funzione di asciugatura
- Serbatoio dell'acqua con 1 l
- Indicazione del serbatoio acqua vuoto
- Generatore del vapore esterno al vano cottura
- Slide®, impugnatura girevole

Supporto per accessori / Sistema d'estrazione:

- Forno con staffa di sospensione, Comfort Flex® guide telescopiche, Guide telescopiche ad un livello, estensione completa, con funzione di blocco

Accessorio:

- 1 x Teglia da forno smaltata, 2 x Griglia combinata, 1 x Leccarda universale smaltata

Ambiente e Sicurezza

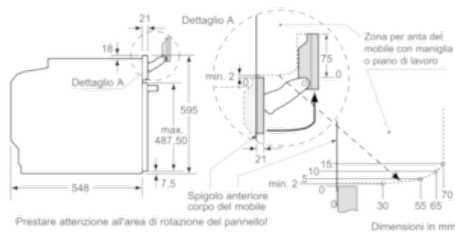
- Ventilatore di raffreddamento
- Funzione Key
Interruttore di sicurezza per forno
Spia di calore residuo
Pulsante Start-/Stop
Interruttore di contatto porta

Informazioni tecniche

- Dimensioni nicchia (AxLxP): 585 mm - 595 mm x 560 mm - 568 mm x 550 mm
- Potenza max. assorb. (elettr.): 3.6 kW
- Lungh. cavo alimentazione: 120 cm
- Classe di efficienza energetica (acc. EU Nr. 65/2014): A (in una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D)
Consumo energetico per ciclo durante funzionamento convenzionale: 0.9 kWh
Consumo energetico per ciclo durante funzionamento ventilato: 0.74 kWh
Numero di cavità: 1
Tipo di alimentazione: elettrica
Volume della cavità: 71 l

N 90, Forno da incasso con funzione vapore,
Acciaio inox
B58VT68N0

Disegni quotati



Se l'apparecchio viene montato sotto un piano di cottura deve essere rispettato il seguente spessore del piano di lavoro (event. incl. sottostruttura).

Tipo di piano di cottura	Spessore del piano di lavoro min.	
	rialzato	a filo
Piano di cottura a induzione	37 mm	38 mm
Piano di cottura con sistema a induzione sull'intera superficie	47 mm	48 mm
Piano di cottura a gas	30 mm	38 mm
Piano di cottura elettrico	27 mm	30 mm

