

N 30, FORNO DA INCASSO, 60 X 60 CM, ACCIAIO
INOX
B2ACG7AN0



CircoTherm®: il sistema brevettato neff per cuocere pietanze diverse contemporaneamente su 3 livelli diversi

Caratteristiche

Dati tecnici

Design: Da incasso
Sistema di pulizia: NULL
Dimensioni del vano per l'installazione (AxLxP): 585-595 x 560-568 x 550 mm
Dimensioni (AxLxP): 595x594x548 mm
Dimensioni del prodotto imballato (AxLxP): 675 x 660 x 690 mm
Materiale del cruscotto: vetro
Materiale porta: vetro
Peso netto: 37.6 kg
Volume utile: 71 l
Tipo di cottura: Grill a superficie grande, Aria calda delicata, aria calda, Riscaldamento statico, Funzione pizza, riscaldamento inferiore, grill ventilato
Lunghezza del cavo di alimentazione elettrica: 120 cm
Codice EAN: 4242004225072
Numero di vani - (2010/30/CE): 1
Classe di efficienza energetica¹: A
Energy consumption per cycle conventional (2010/30/EC): 0.99 kWh/cycle
Energy consumption per cycle forced air convection (2010/30/EC): 0.81 kWh/cycle
Indice di efficienza energetica (2010/30/CE): 95.3 %
Potenza: 3600 W
Corrente: 16 A
Tensione: 220-240 V
Frequenza: 60; 50 Hz
Tipo di spina: Schuko
Accessori inclusi: 1 x Griglia combinata, 1 x Leccarda universale smaltata



Accessori integrati

1 x Griglia combinata, 1 x Leccarda universale smaltata

Accessori opzionali

Z11AB15A0 Easy to clean tray, Z11AU15A0 Vassoio multiuso, Z11CR10X0 ACCESSORIO x FORNI, Z11GU20X0 Pirofila in vetro per forni, Z11TI15X0 Guida clip rail, Z12CB10A0 ACCESSORIO x FORNI, Z12CL10A0 Coperchio per tegame professionale, Z12CN10A0 Tegame professionale, Z12CP10A0 ACCESSORIO x FORNI, Z12CU10A0 ACCESSORIO x FORNI, Z1365WX0 Termosonda wireless 4 punti di misurazione, Z13CR10X0 ACCESSORIO x FORNI, Z13CV05S0 Accessori forni, Z19DD10X0 ACCESSORIO x FORNI, Z99RX70X0 Cavo di collegamento 3m, Z1608BX0 GUIDE TELESCOPICHE CLIP RAIL STANDARD, Z1650BE0 LECCARDA DOPPIA, Z1655CA0 Leccarda per friggere ad aria, Z1913X0 Piastra per cottura pane e pizza

¹ In una scala di classi di efficienza energetica da A+++ a D

N 30, FORNO DA INCASSO, 60 X 60 CM, ACCIAIO
INOX
B2ACG7ANO

Caratteristiche

- B2ACG7ANO
- FORNO INC ELET PIROLITICO TRADI A

Caratteristiche principali

- FORNO INC ELET PIROLITICO TRADI A con 7 funzioni di cottura: CircoTherm, riscaldamento superiore e inferiore, Grill ventilato, Grill a superficie grande, Funzione Pizza, Riscaldamento inferiore, CircoTherm Eco
- Regolazione della temperatura da 50 °C a 275 °C
- Volume cavità: 71 l
- Settaggio temperatura tramite manopola, Manopole push-pull
- Sistema di pulizia EasyClean
- Autopulizia pirolitica
- EasyClock: orologio elettronico con timer e programmatore
- Maniglia ergonomica
- Illuminazione interna alogena, Illuminazione disinseribile
- Temperatura porta max. 30 °C

Altre caratteristiche

- Riscaldamento rapido
- Superficie cavità: smalto antracite

Griglie / Guide

- Forno con ampia cavità e supporto teglie

Accessori

- Accessori: Leccarda universale smaltata, Griglia combinata

Etichetta energetica

Pulizia

Sistema di controllo

- Ventola tangenziale di raffreddamento
- Ventola in acciaio inossidabile
- 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: 0.99 kWh
- Consumo energetico per ciclo durante funzionamento ventilato: 0.81 kWh
- Numero di cavità: 1 Tipo di alimentazione: elettrica Volume della cavità: 71 l

Informazioni tecniche

- Assorbimento massimo elettrico: 3.6 kW
- Lungh. cavo alimentazione: 120 cm
- Dimensioni apparecchio (AxLxP): 595 mm x 594 mm x 548 mm
- Dimensioni nicchia (AxLxP): 560 mm - 568 mm x 585 mm - 595 mm x 550 mm
- Si prega di fare riferimento alle quote d'installazione mostrate nel disegno tecnico
- Blocco porta forno elettronico
- Sicurezza bambini
- Display a LED (rosso)

Dimensioni

- Interno porta piatto: possibilità di utilizzo come piano d'appoggio e facile pulizia
- Temperatura reale
- Raggiungimento temperatura
- Tensione: 220 - 240 V
- Numero di livelli: 4 pezzo
- Tasto info
- La porta mantiene una temperatura bassa durante il ciclo di pirolisi
- Prodotto compatibile solo con prodotti della serie N30.

