

A4-81

Rozmiar	120x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	2
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gazowa
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Rodzaj drugiego piekarnika	Obieg powietrza
Sposób czyszczenia	Czyszczenie katalityczne
Kod EAN	8017709256807
Klasa efektywności energetycznej	A
Klasa efektywności energetycznej, drugi piekarnik	A



Linia wzornicza



Linia wzornicza	Classica	Rodzaj sterowania	Pokrętła
Seria	Opera	Pokrętła	Classica
Design	Profesjonalny	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Kolor	Stal nierdzewna	Liczba pokręteł	12
Wykończenie	Satynowany	Kolor nadruku	Czarny
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna odporna na powstawanie odcisków palców	Wyświetlacz	Dotykowy
Logo	Assembled st/steel	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Tylny panel	Tak	Uchwyt	Classica
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Materiał rusztów	Żeliwo	Schówek	Szuflada

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	8
--------------------------	---

Funkcje pieczenia



Grzałka górna i dolna



Obieg powietrza



Termoobieg



ECO



Mały grill



Duży grill



Grill + obieg powietrza



Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie katalityczne



Czyszczenie parowe

Programy/ Funkcje pomocniczy piekarnik

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik

6

Funkcje pieczenia - 2 piekarnik



Grzałka górna i dolna



Obieg powietrza



Duży grill



Grill + obieg powietrza



Grzałka dolna z obiegiem powietrza



Pizza

Funkcje czyszczenia - 2 piekarnik

Czyszczenie katalityczne

Charakterystyka techniczna - Płyta



Liczba wszystkich stref grzejnych 6

Przedni lewy - Gaz - Ultra szybki (podwójny) - 4.20 kW

Tylny lewy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni centralny - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Tylny centralny - Gaz - Szybki - 3.00 kW

Przedni prawy - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Tylny prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.90 kW

Tylny lewy - Gaz - Ultra szybki - 4.00 kW

Prawy - BBQ

Rodzaj palników gazowych

Standardowe

Nakładki na palniki

Emaliowane, czarny mat

Zapalarka elektryczna

Tak

Zabezpieczenie przed zalaniem

Tak

zintegrowana w pokrętle

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia	1
Liczba wentylatorów	1
Pojemność netto	61 l
Pojemność brutto	70 l
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Liczba poziomów pieczenia	4
Rodzaj prowadnic	Prowadnice metalowe
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe
Moc oświetlenia	40 W
Programator czasu gotowania	Contaminuti + fine cottura
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak
Otwieranie drzwi	Do dołu
Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak

Liczba szyb w drzwiach	3
Zimne drzwi	2
Termostat bezpieczeństwa	Tak
System chłodzący	Statyczny
Wymiary wnętrza komory (wxsxg)	316x460x412 mm
Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc grzałki dolnej	1200 W
Moc grzałki górnej	1000 W
Moc grzałki grilla	1700 W
Moc dużego grilla	2700 W
Moc grzałki pierścieniowej	2000 W
Rodzaj grilla	Elektryczny
Grill opuszczany	Tak

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnal dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	250 °C

Charakterystyka techniczna - Pomocniczy piekarnik



Pojemność netto - 2 piekarnik	55 l
Pojemność brutto	70 l
Materiał wewnętrznej komory	Emalia Ever Clean
Liczba poziomów pieczenia	4
Typ prowadnic	Prowadnice metalowe
Liczba źródeł oświetlenia	1
Rodzaj oświetlenia	Halogenowe
Moc oświetlenia	40 W
Programator czasu gotowania	Minutnik
Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak
Otwieranie drzwi	Do dołu

Liczba szyb w drzwiach piekarnika	3
Zimne drzwi	2
Termostat bezpieczeństwa	Tak
System chłodzący	Statyczny
Wymiary wnętrza komory (WxSxG)	290x444x425 mm
Kontrola temperatury	Elektromechaniczna
Moc dolnej grzałki	1100 W
Moc górnej grzałki	1000 W
Moc grzałki grilla	1700 W
Moc dużego grilla	2700 W
Rodzaj grilla	Elektryczny
Grill opuszczany	Tak

Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak

Opcje pomocniczego piekarnika

Timer	Tak	Minimalna temperatura	50 °C
Sygnał dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak	Maksymalna temperatura	300 °C

Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



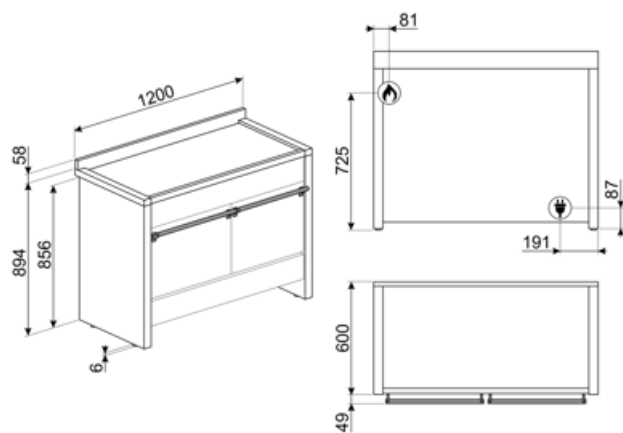
Metalowe drabinki boczne	1	Panele katalityczne	3
Blacha do pieczenia 20mm	1	Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Akcesoria do pizzy	Ogniotrwały kamień + pokrywa + łopatką
Ruszt do blachy	1		

Akcesoria w standardzie Piekarnik pomocniczy

Metalowe drabinki boczne	1	Ruszt do blachy	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1	Panele katalityczne	3

Podłączenie elektryczne

Moc przyłączeniowa	7500 W	Electric cable	Tak, dwu- i trójfazowe
Natężenie prądu (A)	33 A	Długość przewodu zasilającego (cm)	150 cm
Napięcie	220-240 V	Częstotliwość	50/60 Hz
Napięcie 2 (V)	380-415 V	Puszka elektroinstalacyjna	5 biegunowy



Kompatybilne Akcesoria

AIRFRY



Ruszt AIRFRY. Idealny do stworzenia tradycyjnego smażenia w piekarniku, ale z mniejszą ilością kalorii i tłuszczu. Pozwala szybko i prosto przyrządzić takie potrawy jak frytki, smażone warzywa i ryby, zapewniając idealne zbrązowienie i chrupkość.

BN620-1



Emaliowana blacha pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 20 mm. Idealna do szerokiej gamy wypieków na słodko i słono.

BNP608T



Blacha pokryta teflonem, 8 mm głębokości, do umieszczenia na ruszcie.

GRM



Podstawa do kawiarki do płyt gazowych

GTT



Prowadnice teleskopowe z pełnym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 433 mm. Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana.

KIT2A3-2



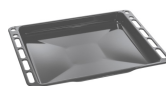
Cokół, 120 cm, do kuchni wolnostojącej Opera (A3-7, A4), stal nierdzewna

BBQ



Dwustronna płyta BBQ. Odpowiednia do odtwarzania soczystych i chrupiących potraw w piekarniku z typowym smakiem potraw z grilla. Żebrowana strona jest szczególnie odpowiednia do mięs i serów. Gładka strona do ryb, owoców morza i warzyw.

BN640



Emaliowana taca pasująca do piekarników 45cm i 60cm. Głębokość: 40 mm. Idealna do gotowania i pieczenia mięsa i ryb w sosach. Idealna również do eksperymentowania z lżejszymi i bardziej chrupiącymi dodatkami do dań.

GC120



Żeliwna nakładka grillowa do kuchni wolnostojącej Opera (A3/A4/A5)

GTP



Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem (1 poziom). Wysuw: 300 mm Materiał: Stal nierdzewna AISI 304, polerowana

KIT1A3-8



Płyta przeciwtłuszczowa, 120x75 cm, do kuchni wolnostojącej Opera (A3-8), stal nierdzewna

KIT3-6

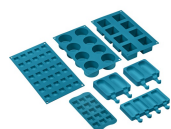


Zestaw do zwiększania wysokości (94,5-96 cm), do kuchni wolnostojącej Opera (A2/A3/A4/A5), stal nierdzewna



PALPZ

Łopata do pizzy ze składaną rączką. Wymiary (SxG): 31,5x32,5 cm. Łatwa i wygodna w użyciu i przechowywaniu. Idealna do serwowania pizzy, chleba i wyśmienitych ciast w bezpieczny i profesjonalny sposób.



SMOLD

Zestaw 7 silikonowych foremek do lodów, lodowych lizaków, pralin, kostek lodu lub do porcjowania żywności. Możliwość stosowania od -60°C do +230°C



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa



TPKX

Nakładka grillowa Teppanyaki, stal nierdzewna

Słowniczek oznaczeń

	Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.		Panele katalityczne
	A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.		Instalacja w kolumnie
	Sterowanie pokrętłami		Obwodowy system chłodzący
	Wyświetlacz DigiScreen		Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby
	Emalia Ever Clean: Emalia Ever Clean nakładana jest elektrostatycznie, narożnik do narożnika i krawędź do krawędzi, co zapobiega powstawaniu rys i pęknięć z upływem czasu. Jest to szczególna emalia pirolityczna, oporna na działanie kwasów, która oprócz przyjemnego blasku, dzięki mniejszej porowatości, sprzyja łatwiejszemu czyszczeniu ścian piekarnika. Jest ona wypalana w temperaturze ponad 850°C i powoli polimeryzowana w naukowo ustalonym tempie, aby zapewnić jednolitą głębokość i wytrzymałość Emalia Ever Clean tworzy nienaganne wykończenie zarówno wewnątrz piekarnika, jak i na blachach, sprawiając, że powierzchnie piekarnika są niezwykle łatwe w utrzymaniu przez długi czas, ponieważ ogranicza przywieranie tłuszczu podczas gotowania.		Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.
	Obieg powietrza + grzałka dolna		Obieg powietrza + grzałka górna i dolna
	Grzałka górna i dolna		Termoobieg
	Eco		Grill
	Mały grill		Grill z obiegiem powietrza: bardzo intensywne ciepło pochodzące tylko z góry z podwójnego elementu grzewczego. Wentylator jest aktywny. Umożliwia optymalne grillowanie najgrubszych mięs. Idealny do dużych kawałków mięsa.
	Pizza		W pełni szklana wewnętrzna powierzchnia drzwi. Rozwiązanie to pozwala utrzymać wewnętrzną część drzwi piekarnika w idealnej czystości.
	Światła boczne: Dwa przeciwległe światła boczne zwiększają widoczność wewnątrz piekarnika.		Automatyczne otwieranie: niektóre modele mają automatycznie otwierane drzwi po zakończeniu cyklu, co jest doskonałym rozwiązaniem dla kuchni bez uchwytów, ponieważ nie jest potrzebny żaden uchwyt. Ze względów bezpieczeństwa drzwi blokują się automatycznie, gdy urządzenie jest w użyciu, aby uniknąć ich przypadkowego otwarcia.



Zabezpieczenie przed zalaniem



Prowadnice teleskopowe: łatwe w instalacji prowadnice teleskopowe znacznie ułatwiają wyciąganie potraw z piekarnika.



Uchylny grill można łatwo odzepić, aby w jednym prostym kroku przesunąć element grzewczy i wyczyścić pokrywę urządzenia.



Czyszczenie parowe: prosta funkcja czyszcząca wykorzystująca parę wodną do pozbywania się osadów w komorze piekarnika.



Pojemność 61 l



Komora piekarnika posiada cztery poziomy.



Elektroniczne sterowanie temperaturą: Funkcja pozwala na utrzymanie temperatury we wnętrzu piekarnika w granicach o tolerancji 2-3 °C. Umożliwia to przyrządzenie dań wrażliwych na zmiany temperatury np. ciast, sufletów lub puddingów.



Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.



Pojemność 55 l

Benefit (TT)

Gas hob

Gas provides permanent control of the heat source and the temperature change is immediate

Equipped with a thermocouple, the gas supply is cut off if the flame is extinguished for greater safety.

Catalysis

Easy oven cleaning through the use of catalytic panels in the cavity

This permanent process allows continuous cleaning and degreasing of the three cavity walls, starting its grease oxidation phase when the oven reaches 200°C.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Drawer storage compartment

More space thanks to the lower drawer compartment, ideal for storing accessories or cooking utensils

True-convection

The best cooking performances guaranteed by ventilated circular flow

Multiple fans and heating elements guarantee the perfect aerodynamic heat flow, allowing homogeneous and quicker cooking inside the cavity.

Multilevel cooking

Several cooking levels allow maximum flexibility of use

Multilevel halogen light

Internal halogen lighting on different levels guarantees excellent visibility

Tangential cooling

New cooling system with tangential fan and airflow from the door to the splashback

Telescopic guides

Easy extraction and safe insertion of trays into the oven thanks to telescopic guides

Pizza stone (optional accessory)

Baking with refractory stone for soft and crispy pizza and yeast products (STONE optional accessory)

BBQ (optional accessory)

Barbeque cooking directly in the oven with the double-sided grill (BBQ optional accessory)

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

AirFry (AIRFRY optional accessory)

Lighter and tastier food thanks to airfry basket (optional accessory)

Cold door

During any function, the external door glass is cold, avoiding any risk of burns

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Single turbine

The oven has a fan equipped with a circular heating element allowing cooking with rotating heat