

C6GMX2

Rozmiar	60x60 cm
Liczba komór z etykietą energetyczną	1
Cavity heat source	Elektro
Rodzaj płyty	Gazowa
Typ głównego piekarnika	Termoobieg
Sposób czyszczenia	Czyszczenie parowe
Kod EAN	8017709321666
Klasa efektywności energetycznej	A



Linia wzornicza



Linia wzornicza	Classica	Pokręta	Classica
Seria	Symfonia	Kolor pokręteł	Stal nierdzewna
Design	Płaski	Liczba pokręteł	6
Kolor	Stal nierdzewna	Kolor nadruku	Czarny
Wykończenie	Satynowany	Wyświetlacz	Dotykowy
Wykończenie panelu sterowania	Stal nierdzewna odporna na powstawanie odcisków palców	Drzwi	Z dwoma poziomymi liniami
Logo	Assembled st/steel	Rodzaj szkła piekarnika	Eclipse
Położenie logo	Panel poniżej piekarnika	Uchwyt	Classica
Tylny panel	Tak	Kolor uchwytu	Stal nierdzewna szczotkowana
Kolor płyty kuchennej	Stal nierdzewna	Schówek	Drzwi
Materiał rusztów	Żeliwo	Nóżki	Srebrny
Rodzaj sterowania	Pokręta		

Programy / Funkcje

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

Funkcje pieczenia

Grzałka górna i dolna

Termoobieg

Turbo

ECO

Mały grill

Duży grill

Grill + obieg powietrza

Grzałka dolna + obieg powietrza

Funkcje czyszczenia

Czyszczenie parowe

Charakterystyka techniczna - Płyta

Liczba wszystkich stref grzejnych 4

Przedni lewy - Gaz - Ultra szybki - 4.20 kW

Tylny lewy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Tylny prawy - Gaz - Średnio szybki - 1.80 kW

Przedni prawy - Gaz - Pomocniczy - 1.00 kW

Rodzaj palników gazowych Standardowe

Zabezpieczenie przeciwwypływowe gazu Tak

Zapalarka elektryczna zintegrowana w pokrętle Tak

Nakładki na palniki Emaliowane, czarny mat

Charakterystyka techniczna - Główny piekarnik



Liczba źródeł oświetlenia 1

Liczba wentylatorów 1

Pojemność netto 70 l

Pojemność brutto 79 l

Materiał wewnętrznej komory Emalia Ever Clean

Liczba poziomów pieczenia 5

Rodzaj prowadnic Prowadnice metalowe

Rodzaj oświetlenia Halogenowe

Moc oświetlenia 40 W

Programator czasu gotowania Start i Stop

Oświetlenie przy otwartych drzwiach Tak

Otwieranie drzwi Do dołu

Łatwy demontaż wewnętrznej szyby drzwi piekarnika Tak

Liczba szyb w drzwiach 3

Zimne drzwi 1

Termostat bezpieczeństwa Tak

System chłodzący Statyczny

Wymiary wnętrza komory (wxsxg) 360X460X425 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

Łatwy demontaż drzwi piekarnika	Tak	Rodzaj grilla	Elektryczny
W pełni przeszklona wewnętrzna powierzchnia drzwi	Tak		

Opcje głównego piekarnika

Timer	Tak	Maksymalna temperatura	260 °C
Minimalna temperatura	50 °C		

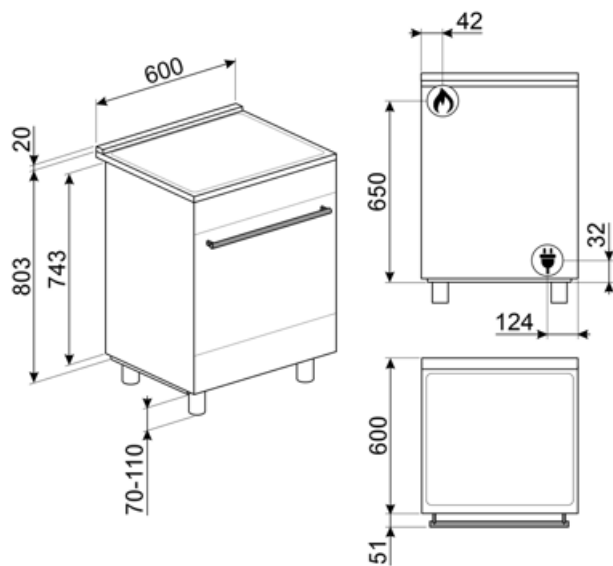
Akcesoria w standardzie Główny piekarnik



Żeliwna odstawka	1	Ruszt do blachy	1
Metalowe drabinki boczne	2	Prowadnice teleskopowe z częściowym wysuwem	1
Głęboka blacha emaliowana (40 mm)	1		

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Electric cable	Tak, jednofazowy
Moc przyłączeniowa	3000 W	Częstotliwość	50/60 Hz
Natężenie prądu (A)	13 A	Puszka elektroinstalacyjna	3 biegunowy
Napięcie	220-240 V		



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.



BGTR9

Żeliwna nakładka grillowa do kuchni wolnostojącej 90cm Victoria oraz 60 i 90 cm Master & Symfonia



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.



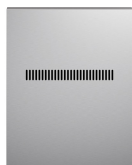
GTP

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



KITC6X

Płyta przeciwtłuszczowa, 60x75 cm, do kuchni wolnostojącej Master i Symfonia, stal nierdzewna



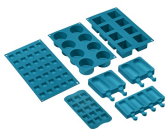
PALPZ

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



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.



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.



GTT

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



KITPBX

Nóżki zmniejszające wysokość (84,5-85,6 cm)



SFLK1

Blokada bezpieczeństwa























STONE

Prostokątny kamień do pizzy PPR2. Idealny do pieczenia pizzy z takimi samymi wynikami jak w typowym piecu opalanym drewnem. Może być również używany do pieczenia chleba, focacci i innych przepisów, takich jak placki, flany lub herbatniki. Wymiary (SxGxW): 37,5x42x1,8 cm



Słowniczek oznaczeń

-  Wytrzymałe żeliwne ruszty: dla maksymalnej stabilności i wytrzymałości.
-  Instalacja w kolumnie
-  Obwodowy system chłodzący
-  Liczba szyb w drzwiach: 3 szyby
-  Powłoka zapobiegająca powstawaniu odcisków palców: W większości naszych urządzeń stosowana jest, przy użyciu specjalnej technologii, powłoka zapobiegająca pozostawianiu odcisków palców na powierzchni stali nierdzewnej.
-  Grzałka górna i dolna
-  Eco
-  Mały grill
-  Turbo
-  Demontowalne wewnętrzne szkło drzwi: Łatwy demontaż wewnętrznego szkła drzwi znacznie ułatwia utrzymanie urządzenia w czystości.
-  A: Klasa efektywności energetycznej, mierzona od A+++ do G, w zależności od rodziny produktów.
-  Sterowanie pokrętłami
-  Wyświetlacz DigiScreen
-  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.
-  Obieg powietrza + grzałka dolna
-  Termoobieg
-  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.
-  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.



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



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



Komora piekarnika posiada pięć poziomów.



Potężne palniki ultra rapid oferują do 5 kW mocy.



Pojemność 70 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.

Vapor Clean

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal

By inserting water into a recess at the bottom of the cavity, steam is generated, which softens the residue and facilitates its removal.

Touch control

Easy and intuitive timer setting with a single touch

Storage compartment

More space thanks to the lower 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

Removable inner glass

Internal door glasses are easily removable for complete cleaning

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

BBQ (optional accessory)

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

Pizza stone (optional accessory)

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

Isothermic Cavity

The best cooking performance at the highest energy efficiency

Cold door

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

AirFry (AIRFRY optional accessory)

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

Adjustable height

Cooker top flushed with the working area thanks to adjustable feet

Single turbine

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