

## CX60ISV9 Novità

### classica

Cucina inox con piano induzione, 60x60 cm  
Classe A

EAN13: 8017709250638

#### Programmi / Funzioni

- N° funzioni: 6

#### Estetica

- Porta: Tuttovetro
- Finitura pannello comandi: acciaio antimpronta
- Colore manopole: Acciaio
- N° manopole: 7
- Colore maniglia: Inox spazzolato
- Tipo vetro: Stopsol
- Piedini: Nero

#### Caratteristiche tecniche pianale

- Tipo forno: Ventilato
- Sistema pulizia forno: Vapor Clean
- Numero totale di zone di cottura: 4
- Anteriore sinistra - Induzione - Singolo - 2300 W - Ø 20.0 cm
- Posteriore sinistra - Induzione - Singolo - 1300 W - Ø 16.0 cm
- Posteriore destra - Induzione - Singolo - 2300 W - Ø 20.0 cm
- Anteriore destra - Induzione - Singolo - 1300 W - Ø 16.0 cm

#### Caratteristiche tecniche forno principale

- N° di luci: 1
- N° di ventole: 1
- Volume netto della prima cavità: 70 l
- Volume lordo della prima cavità: 79 l
- Materiale della cavità: Smalto Ever Clean
- N° di ripiani: 5
- Tipo ripiani: Telai
- Tipo di luci: Alogene
- Potenza luce: 40 W
- Opzioni di programmazione tempo cottura: Fine
- Apertura porta: A ribalta
- Porta smontabile
- Porta interna tuttovetro
- Vetro interno removibile
- N°vetri porta forno: 3
- N° vetri porta termoriflettenti: 2
- Termostato di sicurezza
- Sistema di raffreddamento: Tangenziale
- Regolazione della temperatura: Elettromeccanica
- Tipo grill: Elettrico

#### Opzioni forno



- Programmatore Tempo
- Allarme acustico di fine cottura
- Temperatura minima: 50 °C
- Temperatura massima: 260 °C

**Dotazione accessori forno pianale**

- Griglia forno con stop: 2
- Bacinella profonda 40mm: 1

**Collegamento Elettrico**

- Dati nominali di collegamento elettrico: 9800 W
- Corrente: 43 A
- Tensione: 220-240 V
- Tensione 2 (V): 380-415 V
- Frequenza: 50/60 Hz
- Morsettiera: 5 poli
- DIMENSIONI: LxPxH 60x60x85 CM

**Funzioni prodotto**

---



Forno Principale

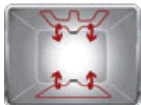


## Forno Principale



### **Ventola + resistenza suola (cottura delicata):**

la combinazione tra la ventola e la sola resistenza inferiore consente di completare la cottura più velocemente. Questo sistema è consigliato per terminare la cottura di cibi già ben cotti in superficie, ma non internamente, che richiedono perciò un moderato calore superiore. Ideale per qualsiasi tipo di cibo.



### **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.



### **ECO:**

la combinazione tra il grill e la resistenza inferiore più la ventola è particolarmente indicata per per la cottura di piccole quantità di cibo, a bassi consumi energetici.



### **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 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.



**CX60ISV9**

classica

60x60 cm  
inox

tipo piano: induzione  
tipo forno: elettrico  
classe energetica A

