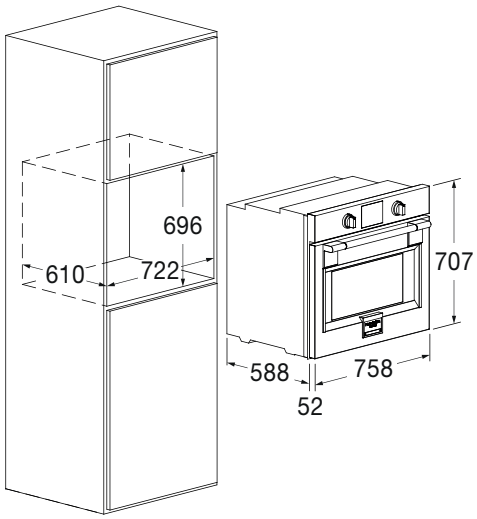
FORNO SOFIA BUILT-IN - 30"

FSO 300 P MK 2F X

- Cozimento em vários níveis
- Fechamento suave
- Convecção dupla
- Forno autolimpante
- 1 prateleira telescópica
- Portas Cool Touch
- Iluminação interna
- Pré-aquecimento rápido
- Sonda de carne



PROFESSIONAL

FORNO SOFIA BUILT-IN - 30"

	FSO 300 P MK 2F X
Tipo	Forno 30”
Acabamento	Aço inoxidável
Interiores: esmaltados / outros	Piro Ultra Preto
CARACTERÍSTICAS	
Tipologia	Multifuncional eletrônico
Ventilação interna dupla	•
Classe de eficiência energética	A
Capacidade (litros)	125 L
Resfriamento forçado	•
N° de funções	18
PERFORMANCE	
Temperatura máxima de cozimento	290° C
Temperatura de pirólise	460° C
Thermoventilated / Recipes	• / •
Pyrolytic	•
Pizza Pizzeria função 350°	•
AirFry (fritar no forno)	•
CONTROLES	
Sistema de controle	Display digital com botões
Desligamento automático	•
Sonda de carne	•
Booster	•
SEGURANÇA	
Fechadura da porta (durante a pirólise)	•
Porta fria / N° de Vidros / Fechamento suave	• / 4 / •
ACESSÓRIOS	
Iluminação (Halogênio 20 W) / N°	3
Grades planas / N° Telescópicas	2 / 1
N° de bandejas / Tipo	1 / pingadeira esmaltada
Bandeja AirFry	1
Conjunto de pizza	1
CLASSIFICAÇÃO DE POTÊNCIA	
Potência elétrica máxima do forno (W)	3650 W
Voltagem / Frequência (V - Hz)	220 - 240 V; 50 - 60 Hz
Cabo de alimentação/plugue	•
DIMENSÕES	
Largura (mm)	758
Altura (mm)	707
Profundidade (mm)	640
Recorte integrado (L x A x P) mm	722 x 696 x 610