

CPF9GMX novedad

Portofino

Estufa Portofino 36" - 90 cm. Horno multifunción, parrilla gas, Acero Inoxidable, Clase A+.

EAN13: 8017709225704

Estética/mandos

Display LCD

Parrillas de Hierro Fundido

Parrilla

6 quemadores a gas

Encendido electrónico incorporado en las perillas

Válvulas de seguridad en todos los quemadores para evitar fugas de gas

Parrillas de hierro fundido que cubren la totalidad de la parrilla para mayor estabilidad

Preparada para gas natural (Incluye Espreas para gas LP)

Anterior izquierda - Ultrarápido - 4200 W (14,500 BTU's)

Posterior izquierda - Auxiliar 1000 W (3,500 BTU's)

Anterior central - Auxiliar 1000 W (3,500 BTU's)

Posterior central - Semirápido 1800 W (6,200 BTU's)

Anterior derecha - Semirápido 1800 W (6,200 BTU's)

Posterior derecha - rápido 3000 W (10,300 BTU's)

Horno

10 funciones

Triple Convección

Piedra para pizza en la totalidad de la base del horno

Horno Multifunción **Termoventilado**

126 litros

Grill 2900 W

Sistema de enfriamiento Tangencial

Vidrio interno removible para facilitar la limpieza de la puerta del horno

Cavidad Smalte Everclean

Sistema de cierre Soft Close

Temperatura horno 50 - 260 °

Programación y alarma fin de cocción

Limpieza Vapor Clean

Incluye

1 bandeja 40 mm profundidad, 1 bandeja 20 mm profundidad, 1 rejilla

Conexión eléctrica

Voltaje

Potencia nominal eléctrica: 3200 W

Dimensiones LxPxH 90 cm x 60 cm x 90 cm



Funciones



Horno Principal

Versiones

- **CPF9GMR** - Rojo
- **CPF9GMAN** - Antracita
- **CPF9GMBL** - Negro
- **CPF9GMOG** - Verde Oliva
- **CPF9GMYW** - Amarillo
- **CPF9GMOR** - Naranja
- **CPF9GMWH** - Blanco



Horno Principal



Resistencia inferior (cocción final):

El calor sólo procedente de abajo permite completar la cocción de los alimentos que necesitan una mayor temperatura en su base. Ideal para tartas dulces o saladas y pizzas.



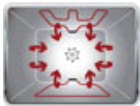
Ventilador + resistencia inferior (cocción suave final y/o pizza):

La combinación de ventilador y la resistencia inferior está aconsejada para dar punto final a los alimentos ya listos interiormente, no antes, permitiendo completarlas con mayor rapidez.



Resistencia superior + inferior (cocción tradicional o estática):

El calor, al provenir simultáneamente de arriba y de abajo, hace este sistema apto para cualquier alimento. La cocción tradicional, denominada también estática o termoradiante, es apta para cocinar un sólo plato a la vez. Ideal para asados de cualquier tipo, pan, tartas rellenas y particularmente carnes grasas como ganso o pato.



Ventilador + resistencia superior:

El funcionamiento del ventilador, junto a la cocción tradicional, asegura cocciones homogéneas en recetas complejas. Ideal para galletas y tartas, permite realizar también varias cocciones simultáneamente.



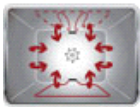
Ventilador + resistencia circular (cocción ventilada):

La combinación entre el ventilador y la resistencia circular permite la cocción de alimentos diferentes sobre varias alturas, siempre que necesiten las mismas temperaturas y el mismo tipo de cocción. La circulación de aire caliente asegura un instantáneo y uniforme reparto del calor. Será posible, por ejemplo, cocinar al mismo tiempo pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores.



Ventilador + resistencia circular + resistencia inferior + superior (cocción ventilada):

La combinación entre la cocción ventilada y la cocción tradicional permite cocinar con extrema rapidez y al mismo tiempo, pescados, verduras y galletas sin mezcla de olores ni sabores. Ideal para grandes piezas y aquellos alimentos, que en general, necesiten una cocción intensa.



Grill + ventilador + resistencia superior + resistencia inferior:

Esta función combina la utilización de diferentes elementos y los particularmente indicados para gratinados de pequeñas dimensiones, aportando los mas bajos consumos de energía durante la cocción.



Ventilador + grill:

El aire producido por el ventilador reparte la ola de calor producida por la resistencia grill, permitiendo también un gratinado óptimo en alimentos de considerable espesor.



Grill:

El calor procedente de la resistencia grill permite conseguir óptimos resultados de gratinado sobre todo en carnes de medio/pequeño espesor y, en combinación con el asador (según modelos), permite terminar la cocción con un uniforme dorado de los alimentos. Ideal para salchichas, costillas y bacon.



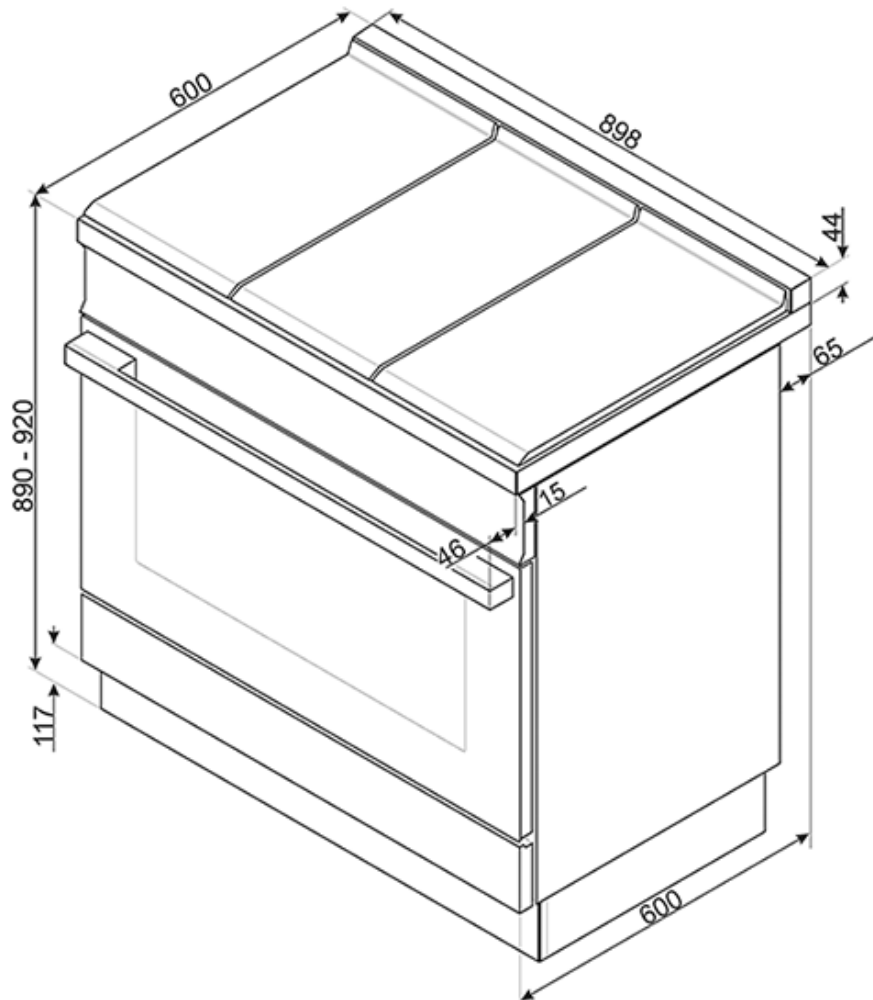
Vapor clean
Vapor clean



CPF9GMX

Portofino

36" - 90cm cm
acero inoxidable
tipo encimera: gas
tipo horno: eléctrico
clase energética A+
60Hz



SMEG S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE)
Tel. 0522 821 1