

CPF9GMX

Portofino

FOGÃO COM PLACA A GÁS, SÉRIE PORTOFINO, 90X60 CM, AÇO INOX

EAN13: 8017709225704

PLACA:



Anterior esquerdo: 4200 W

Posterior esquerdo: 1000 W

Anterior central: 1000 W

Posterior central: 1800 W

Anterior direito: 1800 W

Posterior direito: 3000 W

Grelhas da placa em ferro fundido

Ignição automática nos comandos

Válvulas rápidas de segurança de gás

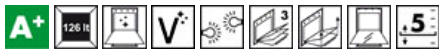
Preparado para gás natural

Injetores para gás butano incluídos

ACESSÓRIOS DA PLACA:

1 grelha wok em ferro fundido

FORNO PRINCIPAL:



Forno termoventilado

Temperatura de 50° C a 260° C

Programador com início diferido e fim de cozedura automático

Alarme acústico

Programa de limpeza VaporClean

Cavidade em esmalte EverClean limpeza fácil

Armário de arrumação com porta de abertura push pull

ACESSÓRIOS

1 tabuleiro 40 mm profundidade

1 tabuleiro 20 mm profundidade

1 grelha para inserir no tabuleiro

1 grelha com travão traseiro

ETIQUETA ENERGÉTICA:

Classe energética do forno: A+

Volume útil do forno: 115 L

Consumo de energia por convecção natural do forno (kWh): 1.19 kWh

Consumo de energia por convecção forçada do forno (kWh): 0.84 kWh

Potência nominal: 3200 W



Funções



Forno Principal

Versões

- **CPF9GMBL** - Preto
- **CPF9GMWH** - Branco
- **CPF9GMR** - Vermelho
- **CPF9GMOG** - Verde Oliva
- **CPF9GMAN** - Antracite
- **CPF9GMOR** - Laranja
- **CPF9GMYW** - Amarelo



Forno Principal



Resistência inferior (cozedura final):

O calor procedente apenas de baixo permite completar a cozedura dos alimentos que necessitam de uma maior temperatura na sua base. Ideal para tortas doces ou salgados e pizzas.



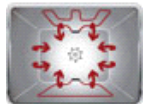
Resistência superior+inferior (cozedura tradicional ou estática):

O calor, ao provir simultaneamente de cima e de baixo, torna este sistema apto para qualquer alimento. A cozedura tradicional, denominada também estática ou termo-radiante, é apta para cozinhar um só prato à vez. Ideal para assados de qualquer tipo, pão, tortas recheadas e particularmente carnes gordas como ganso e pato.



Ventilador+resistência inferior (cozedura suave final e/ou pizza):

A combinação de ventilador e a resistência inferior está aconselhada para rematar os alimentos quando já estão prontos interiormente, e não antes, permitindo completá-los com maior rapidez.



Ventilador + resistência superior + resistência inferior:

Esta função combina a utilização de diferentes elementos e os particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Ventilador+resistência circular+resistência inferior+superior (cozedura ventilada):

A combinação entre a cozedura ventilada e a cozedura tradicional permite cozinhar com extrema rapidez e de forma simultânea peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores nem sabores. Ideal para grandes peças e aqueles alimentos que, em geral, precisem de uma cozedura intensa.



Ventilador + resistência circular (cozedura ventilada):

A combinação entre o ventilador e a resistência circular permite a cozedura de alimentos diferentes sobre várias alturas, desde que necessitem das mesmas temperaturas e do mesmo tipo de cozedura. A circulação de ar quente garante uma instantânea e uniforme distribuição do calor. Será possível, por exemplo, cozinhar ao mesmo tempo peixes, verduras e biscoitos sem misturar odores, nem sabores.



Grill+ventilador+resistência superior+resistência inferior:

Esta função combina a utilização de diferentes elementos particularmente indicados para gratinados de pequenas dimensões, fornecendo os consumos de energia mais baixos durante a cozedura.



Grill:

O calor procedente da resistência grill permite conseguir ótimos resultados de gratinados, sobretudo em carnes de média / pequena espessura e, em combinação com o assador (consoante os modelos), permite terminar a cozedura dourando uniformemente os alimentos. Ideal para salsichas, costeletas e bacon.



Ventilador + grill:

O ar produzido pelo ventilador reparte a onda de calor produzida pela resistência grill, permitindo também um gratinado ótimo em alimentos de considerável espessura.

CPF9GMX

Portofino

elétrico
placa a gás
aço inox
90x60 cm
classe energética A+

