

MULTIFUNCTION OVEN WITH STEAM AND IONIZER

For a Wellness Kitchen



Healthful technology

Always steaming is considered the healthiest way of eating by allowing to best preservation of the organoleptic properties of food, their vitamins and mineral salts.

In addition to healing, it is also a method of food preparation particularly ecologic and economic, because it minimizes power consumption and allows a considerable saving of time. Nutritionally, you avoid the dispersion of beneficial substances found in food which normally remain in the cooking water so that the flavor of the food is much richer and natural without adding fats during the preparation.



Technology that allows the use of steam for cooking came packaged with a new system of air purification and regeneration: through a process of ionization there is a befall of germs, bacteria, spores, pollens and mold, chemical vapors and fumes. The unpleasant odors that are perceived in indoor environments, get neutralized by oxidizing with negative oxygen ions.



FUNCTIONS

- Basic functions:
 - Ordinary steam
 - Top Grill
 - Top Convection with Grill
 - High Temperature Steam
 - Defrost
 - Keep warming
 - Sterilization
 - Booster function
 - No water warning
 - Child lock
 - Regenerator fresh air: negative ions production



FEATURES

- Temperature / Power
 - Ordinary steam: 55° ~100° / 230V~240V 1950W
 - Top grill: 120° ~230° / 230V~240V 1650W
 - Convection and Grill: 120° ~230° / 230V~240V 1650W
 - High temp. steam: 120° ~230° / 230V~240V 2100W
 - Defrost: 60° / 230V~240V 1950W
 - Thermal insulation: 40° / 230V~240V 600W
 - Sterilization: 100° / 230V~240V 1950W
- Four layer grid - three layer glass door
- Lamp and Display LCD
- All exposed parts are easy to clean

ACCESSORIES SUPPLIED

- Food tray - Oil collector - Rack
- Glove and sponge
- User manual and notes
- Fixing screws

TECHNICAL AND CONSUMPTION

- Material: stainless steel 304 and glass
- Outside dimensions: H 460 x W 595 x D 450 mm
- Built in dimensions: H 450 x W 560 x D 500 mm
- Net weight: 22,4 Kg
- Packaging dimensions: H 620 x W 700 x D 600 mm
- Gross weight: 25,8 Kg
- Volume: 0,199 mc
- Power: 2100 W
- Cavity capacity: 28L
- Water tank capacity: 1.3L
- Voltage: 220-240V / 50/60Hz
- Standard connection cable: schuko plug
- Approvals: CE - CB - GS

FORNO MULTIFUNZIONE CON VAPORE E IONIZZATORE



Healthful technology

Da sempre la cottura a vapore è considerata il modo più sano di mangiare poiché consente di preservare al meglio le proprietà organolettiche dei cibi, il loro apporto vitaminico e i sali minerali. Oltre che salutare, è anche un metodo di preparazione degli alimenti particolarmente ecologico ed economico, poiché riduce al minimo il consumo energetico e consente un notevole risparmio di tempo. Dal punto di vista nutrizionale, si evita la dispersione delle sostanze benefiche presenti nei cibi che normalmente rimangono nell'acqua di cottura: in questo modo il sapore delle pietanze risulta molto più ricco e naturale senza bisogno di aggiungere grassi durante la preparazione.



Alla tecnologia che consente l'utilizzo del vapore per la cottura è stato abbinato un nuovo sistema di purificazione e rigenerazione dell'aria: attraverso un processo di ossidazione si abbattano germi, batteri, spore, pollini e muffe, vapori e fumi chimici. Gli sgradevoli odori percepiti in ambienti "indoor", vengono neutralizzati dall'azione ossidante degli *ioni negativi di ossigeno*.



FUNZIONI

- Funzioni base:
 - Vapore
 - Top Grill
 - Convezione con Grill
 - Vapore alta temperatura
 - Scongelamento
 - Riscaldamento
 - Sterilizzazione
 - Funzione Booster
 - Allarme mancanza acqua
 - Protezione bambini
 - Rigeneratore d'aria fresca



CARATTERISTICHE

- Temperatura / Potenza
 - Vapore: 55° ~ 100° / 230V ~ 240V 1950W
 - Top grill: 120° ~ 230° / 230V ~ 240V 1650W
 - Convezione e Grill: 120° ~ 230° / 230V ~ 240V 1650W
 - Vapore alta temp.: 120° ~ 230° / 230V ~ 240V 2100W
 - Scongelamento: 60° / 230V ~ 240V 1950W
 - Riscaldamento: 40° / 230V ~ 240V 600W
 - Sterilizzazione: 100° / 230V ~ 240V 1950W
- Quattro posizioni - vetro porta a tre strati
- Illuminazione e Display LCD
- Tutte le parti esposte facilmente lavabili

ACCESSORI

- Griglia e teglie
- Guanto e spugna
- Manuale d'uso
- Viti di fissaggio

DATI TECNICI

- Materiale: acciaio 304 and glass
- Dimensioni esterne: H 460 x W 595 x D 450 mm
- Dimensioni incasso: H 450 x W 560 x D 500 mm
- Peso netto: 22,4 Kg
- Dimensioni imballo: H 620 x W 700 x D 600 mm
- Peso lordo: 25,8 Kg
- Volume: 0,199 mc
- Potenza: 2100 W
- Capacità: 28L
- Capacità serbatoio acqua: 1.3L
- Voltaggio: 220-240V / 50/60Hz
- Cavo di connessione standard: schuko plug
- Approvazioni: CE - CB - GS

