



*Sinônimo de elegância e bom gosto, a linha **Prime Cooking** é composta por produtos que vão de coifas e fornos à adegas e lava-louças, todos com layouts exclusivos que traduzem uma perfeita sintonia entre design e performance enquanto entregam a qualidade que somente uma linha semi-profissional pode trazer.*

FICHA TÉCNICA

EAN	7899100669957
Voltagem	220 V
Frequência	60 Hz
Medidas (LxAxP)	59,4x59,5x55,4 cm
Med. embalado (LxAxP)	65,8x66x64,7 cm
Medida interna (LxAxP)	48x38x44cm
Peso líquido	42,5 kg
Peso bruto	45,2 kg
Capacidade	83 L
Capacidade líquida	74 L
Material	aço inox 304
Temperatura	50°C a 260°C
Potência elétrica	2,5 kW/h
Potência nominal	4190 W
Consumo de energia	125,7 kW/mês
Bitola do fio	2,5 mm ²

BENEFÍCIOS

19 funções combinadas:

Área Completa: Aquecimento Sup. + Convecção | Convecção | Aquecimento Inf. + Convecção | Convencional | Grill | Grill + Ventilação | Descongelar

Área Superior: Aquecimento Sup. + Convecção | Convecção | Grill

Área Inferior: Aquecimento Inf. + Convecção | Convecção

Área Combinada: Aquecimento Sup. + Convecção Sup. & Aquecimento Inf. + Convecção inf. | Aquecimento Sup. + Convecção Sup. & Convecção Inf. | Convecção Sup. & Aquecimento Inf. + Convecção Inf. | Convecção Sup. & Convecção Inf. (Dupla Convecção) | Grill Sup. & Convecção Inf. + Aquecimento Inf. | Grill Sup. & Convecção Inf.

Dual Zone: utilização dos compartimentos superior e inferior simultaneamente com temperaturas e timer diferentes, devido à uma bandeja isolante de calor.

Sistema de convecção duplo integrado, que proporciona maior circulação do calor, permitindo um cozimento mais uniforme do alimento e ventilação de refrigeração tangencial.

Capacidade líquida interna 25% maior que os fornos convencionais de 74L.

Sistema catalítico de limpeza **porta removível de vidro triplo** facilita a higienização do forno e remoção de gordura.

Tratamento anti-impressão digital no aço inox.

Atinge a temperatura de 260°C.

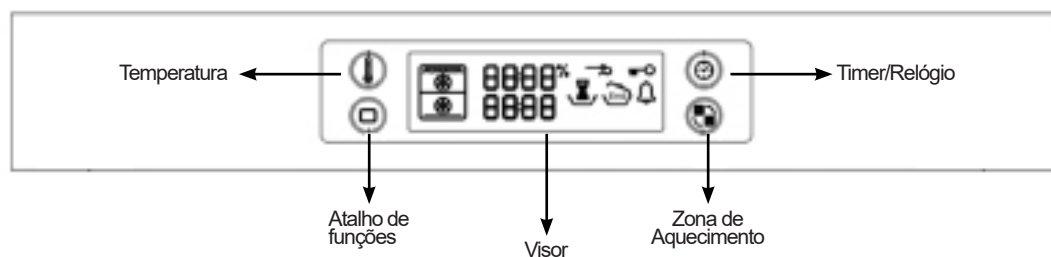


DETALHES

- » Design moderno built in.
- » Display LED digital blue touch.
- » Função de memória.
- » Desligamento automático definido por timer (programável digital 24h).
- » Termostato otimizador de energia.
- » Relógio digital 24h
- » Trava de segurança.
- » Acessórios:

1 bandeja coletora de gordura ou assadeira
1 grelha ajustável com suporte

PAINEL



ORIENTAÇÕES

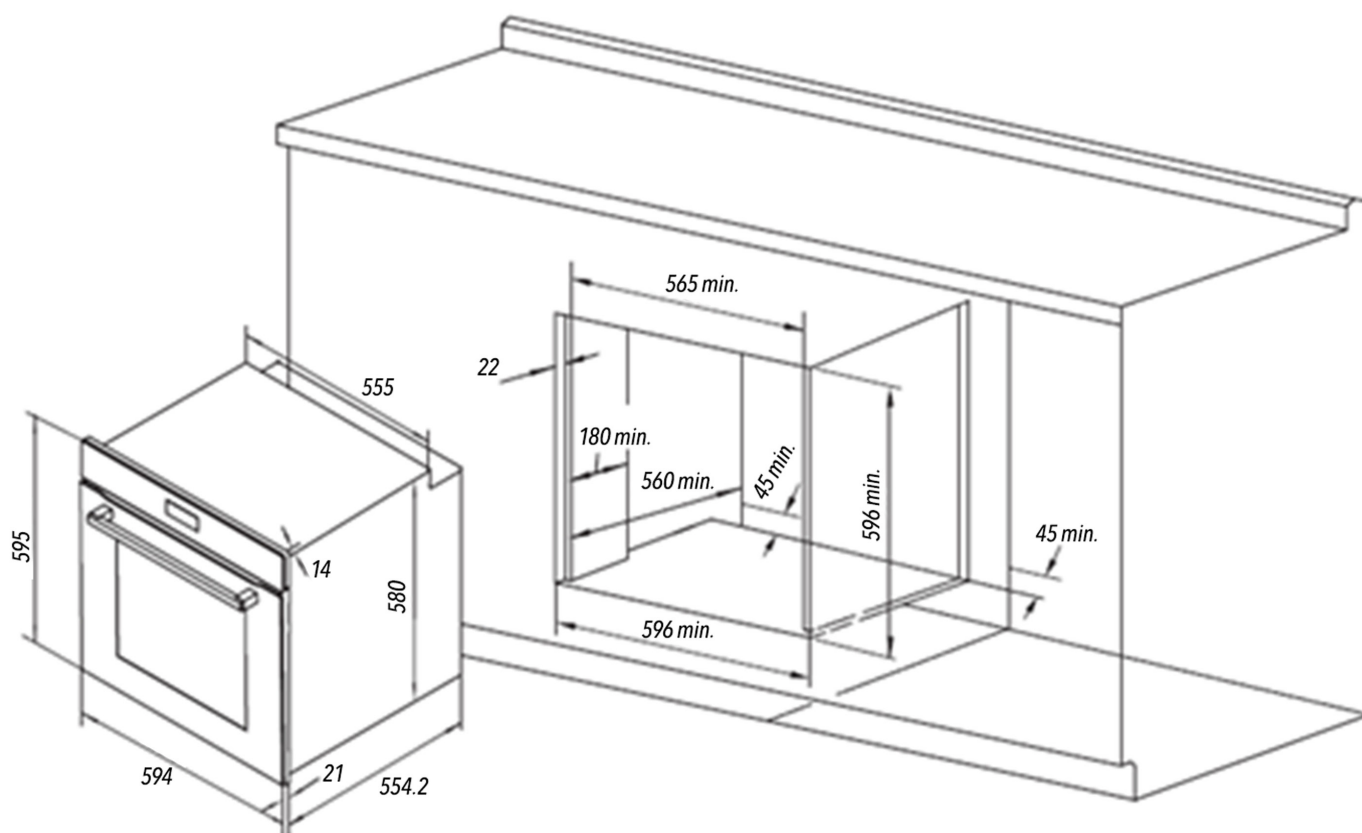
- » É indispensável a instalação com fio terra.
- » Projetados para serem embutidos.
- » As paredes e superfícies próximas devem ser de material resistente a temperatura de 90°C (tais como madeira, fórmica, inox, granito, mármore).

LIMPEZA

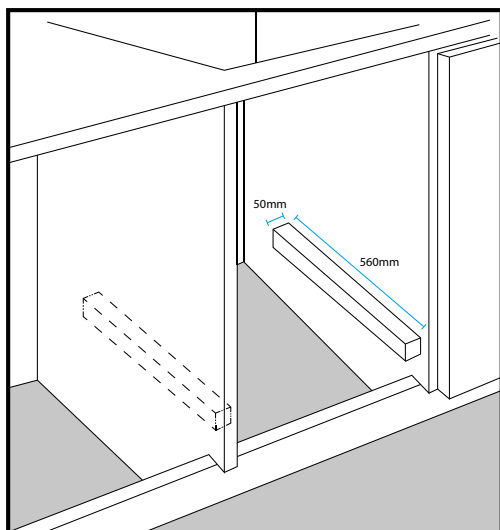
- » O revestimento de esmalte pode ser limpo utilizando água quente e detergente líquido com uma escova macia de náilon.
- » Você pode remover a porta do forno para facilitar a limpeza.

INSTALAÇÃO

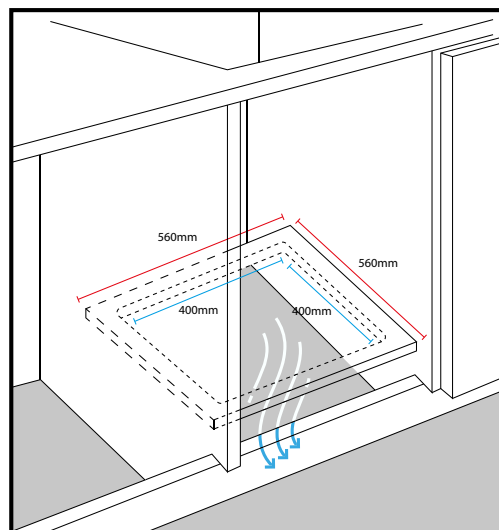
Instalação tipo galeria



Instalação A



Instalação B



Opções de Instalação

O produto pode ser instalado de duas formas distintas, conforme ilustrado:

- » Instalação A – Base de Sustentação Frontal:
- » Requer a instalação de uma base de apoio com profundidade mínima de 560 mm e largura de 50 mm, posicionada na parte frontal do nicho, para sustentar adequadamente o forno.
- »
- » Instalação B – Base Inferior com Recorte para Ventilação:
- » Neste formato, o forno é apoiado sobre uma base contínua, sendo obrigatório um recorte central de 400 mm x 400 mm para garantir a adequada circulação de ar e troca de calor na parte inferior do produto.
- » Em ambas as configurações, é essencial respeitar as recomendações de respiro e ventilação indicadas neste manual para o bom funcionamento e segurança do equipamento.

Instalação tipo torre

