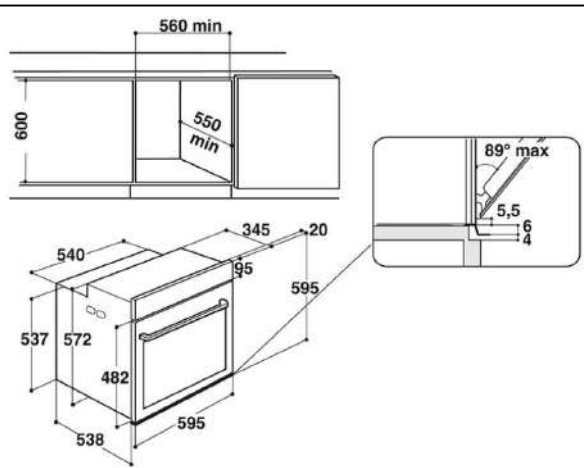




BAR2S K8 V2 IN

- Classe energetica A+
- Display Digitale
- 11 funzioni: 8funzioni tradizionali+3funzioni vapore
- Manopole Push-Push a scomparsa
- Gentle Steam
- Cottura su 3 livelli
- Cavità da 71 lt

12NC 859991554990



Caratteristiche principali

Colore/Finitura	Inox
Acciaio antimpronta	No
Interfaccia	Manopole Push-Push,2
Tipo di display	Digit
Colore carattere	Amber
Porta "Soft Close"	no
Colore/Finitura	Inox

Prestazioni

Classe di efficienza energetica	A+
Consumo di Energia - Ciclo Convenzionale (Kwh/Ciclo)	0.99 kWh
Consumo di Energia - Funzione Termoventilata (Kwh/Ciclo)	0.69 kWh
Dimensioni della cavità (lt)	71 L
Superficie di cottura	1020 CM2
Tipo di Programmatore	Elettronico

Funzioni

Statico	si
Ventilato	si
Grill	si
Turbo Grill	si
Resistenza Inferiore + Ventola	si
Numero di Funzioni	11
Funzioni tradizionali	8
Funzioni GENTLE STEAM (pane,carne,pesce)	3
Avvio ritardato/Impostazione fine cottura	si
Maxi cooking	si
Funzione Pizza/Pane	si/si

Caratteristiche principali

Grill reclinabile	si
Sistema di pulizia	Manuale
Gestione della temperatura	Elettronica
Materiale pannello	Full metal
Colore manopole	inox
Numero vetri	2
Porta "full glass" o "ventilata"	si
Luci interne	1 Halogen (25W)
Colore cavità	Grigia
Griglie	1
Leccarde	2

Dati tecnici

Voltaggio (V)	220-240
Corrente (A)	13
Frequenza (Hz)	50-60
Potenza massima nominale (W)	2900
Potenza Grill (W)	1800
Temperatura massima cottura (°C)	250



L'icona della funzione vapore affianca i simboli delle categorie di alimenti (pane, pollo, pesce) per identificare subito i 3 programmi specifici, in aggiunta a quelli tradizionali. Basta aggiungere acqua sul fondo della cavità e selezionare temperatura e programma per ottenere alimenti croccanti fuori e morbidi dentro.

GENTLE STEAM TECHNOLOGY

La funzione Gentle Steam abbina la potenza del vapore alla cottura tradizionale garantendo il livello ideale di umidità e aria calda nei **3 programmi** appositamente **studiati per la cottura di diverse categorie di alimenti**.



3 ALGORITMI SPECIFICI

Aggiungere vapore alla cottura è semplicissimo: basta versare acqua nella cavità inferiore predisposta (fino a 250 ml) e selezionare uno dei 3 programmi Gentle Steam. Gli algoritmi specifici modulano perfettamente i parametri in funzione della ricetta da realizzare per trasformare l'acqua in vapore e mantenere le performance di cottura ideali.

CUCINARE SANO

Il vapore esalta i sapori e la consistenza originaria degli alimenti, che restano morbidi e saporiti anche con un ridotto utilizzo di grassi e condimenti.



PANE

Il vapore durante la cottura favorisce la lievitazione del pane in un perfetto equilibrio tra friabilità e volume. La crosta risulta più uniforme e croccante, con un bellissimo color dorato.



CARNE

L'aria calda tende ad assorbire l'acqua contenuta negli alimenti. Grazie al vapore, arrosto, roastbeef e pollo saranno incredibilmente succulenti e dorati.



PESCE

Il segreto della gustosità del pesce è racchiuso nella sua polpa delicata. Il vapore in cottura ne mantiene l'interno morbido e l'esterno perfettamente croccante, senza l'utilizzo di fogli di alluminio e coperchi.