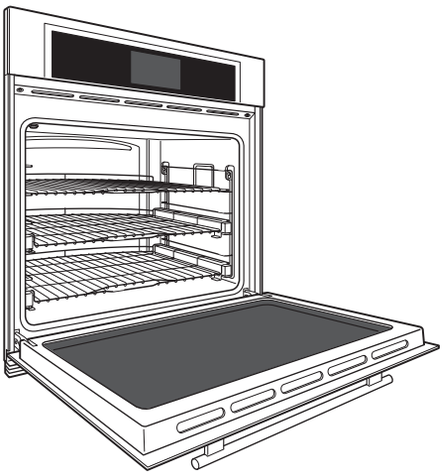
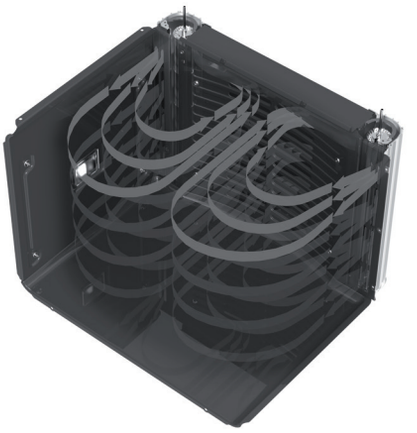
Forni da incasso tradizionali serie M - Transitional, Contemporary e Professional



Dual VertiCross™



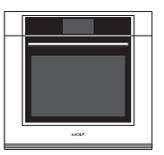
Caratteristiche:

- Display Touch interattivo in 6 lingue con orologio digitale.
- Funzione Gourmet con menù preimpostati.
- Funzione timer:
  - tempo di cottura
  - tempo di fine cottura
- Funzione accensione ritardata.
- Esclusivo sistema “Dual VertiCross™”: ventilazione e preriscaldamento più veloce per una maggiore uniformità nella cottura.
- 10 funzioni di cottura comprese le funzioni speciali:
  - lievitazione (30°C)
  - disidratazione (70°C)
  - cottura pizza e cottura alla griglia (286°C)
- Funzioni di cottura con temperature preimpostate.
- Temperature elettroniche variabili da 30°C a 285°C.
- Lettura delle temperature in °C o °F.
- Grande capacità 144 l per il forno singolo.
- Grande capacità 144 l x 2 per il forno doppio.
- Pirolitico: per una facile pulizia.
- Tripla illuminazione alogena.
- Sicurezza bambini.
- Cerniera porta bilanciata per facilitare l'apertura e la chiusura della porta.
- Maniglie differenti a seconda del modello scelto.
- Interno forno in porcellana blu cobalto.
- Funzione giorno sabbatico (certificato Star k).

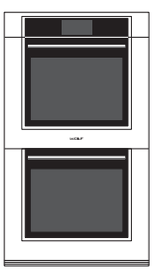
In dotazione:

- 2 griglie telescopiche completamente estraibile su guide.
- Griglia estraibile con fermo.
- Teglia grande blu multifunzione anche per grigliare.
- Sonda termometrica.
- Libro ricette.

SERIE M TRANSITIONAL



ICBSO30TM/S/TH

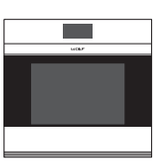


ICBDO30TM/S/TH

SERIE M CONTEMPORARY
(senza maniglia)

ICBSO30CM/B

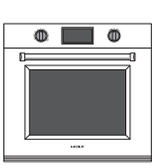
ICBDO30CM/B



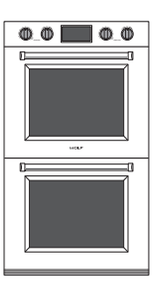
ICBSO30CM/S

ICBDO30CM/S

SERIE M PROFESSIONAL



ICBSO30PM/S/PH



ICBDO30PM/S/PH

Forni doppi da incasso tradizionali serie M (759 mm)

Modello	Prezzo Iva esclusa
ICBDO30TM/S/TH	€ 9.800
Transitional finitura inox	
ICBDO30CM/B	€ 9.800
Contemporary finitura in vetro nero lucido	
ICBDO30CM/S	€ 9.800
Contemporary finitura inox	
ICBDO30PM/S/PH	€ 10.200
Professional finitura inox, maniglia pro e manopole rosse*	

* Disponibili su richiesta le manopole nere o inox.

Larghezza	759 mm
Altezza	1291 mm
Profondità	584 mm
Ingombro apertura porta	543 mm
Capacità forno	144 l x 2
Dimensioni interne forno (L x H x P in mm)	641 X 445 X 505
Peso lordo	181 kg
Classe energetica(Forno sopra)	B
Classe energetica (Forno sotto non ventilato)	B

DATI PER ALLACCIAMENTO	
Alimentazione monofase	220-240 V/ 50-60 Hz
Assorbimento	8,4 kW - 40 A
Collegamento elettrico diretto con cavo	3 x 6 mmq
Alimentazione trifase	380-415 V/ 50 Hz
Assorbimento	4,2 kW - 20 A
Collegamento elettrico diretto con cavo	5 x 4 mmq

Accessori

DESCRIZIONE CODICE		PREZZI
Griglia telescopica estraibile su guide	823255	€ 210
Griglia (1 pz)	823256	€ 105
Set griglie interne (3 pz)	823257	€ 260
Kit griglie disidratazione	823247	€ 225
Sonda termometrica	823261	€ 95
Kit pietra pizza (griglia, pietra e paletta pizza)	823244	€ 290
(A) Teglia grande blu cobalto	823269	€ 95
(B) Teglia per grigliare	819377	€ 80
(C) Teglia multifunzione	823266	€ 290
Manopole inox	823272	€ 65
Manopole rosse	823273	€ 55
Manopole nere	823271	€ 55
Panno in microfibra	CLEANCLOTHSZ	€ 16
(D) Kit teglie professionali composto da:		170
2 teglie in acciaio, 1 teglia in alluminio		
1 rotella taglia pizza, 1 paletta in acciaio		

A B C D

Dimensioni di ingombro

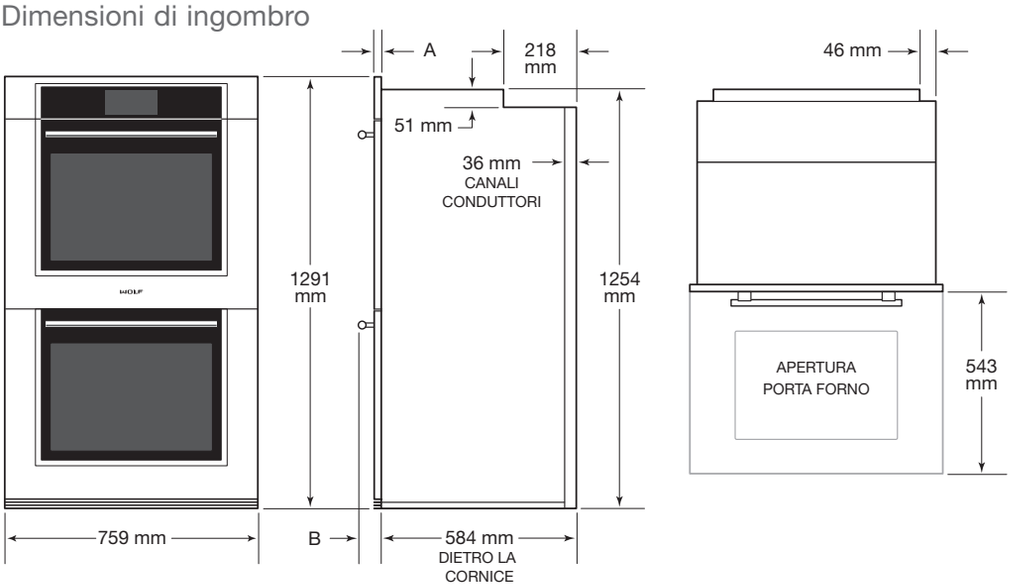
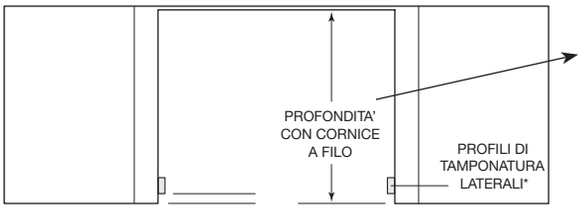


Tabella dimensioni

	PROFESSIONAL	TRANSITIONAL	CONTEMPORARY
A	22 mm	22 mm	25 mm
B	83 mm	65 mm	-

Prezzi Iva esclusa

Dimensione vano incasso installazioni a filo



VISTA DALL'ALTO

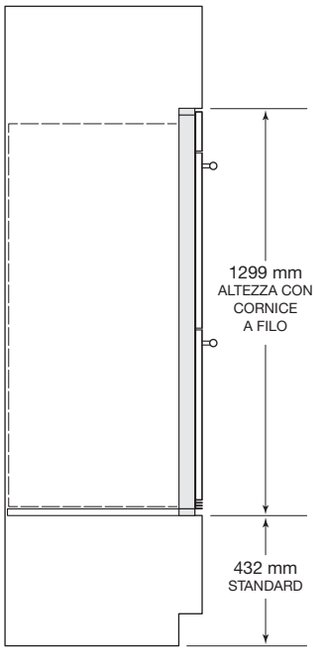
Profondità con cornice a filo (senza maniglia)

Professional	Transitional	Contemporary
606 mm	606 mm	609 mm

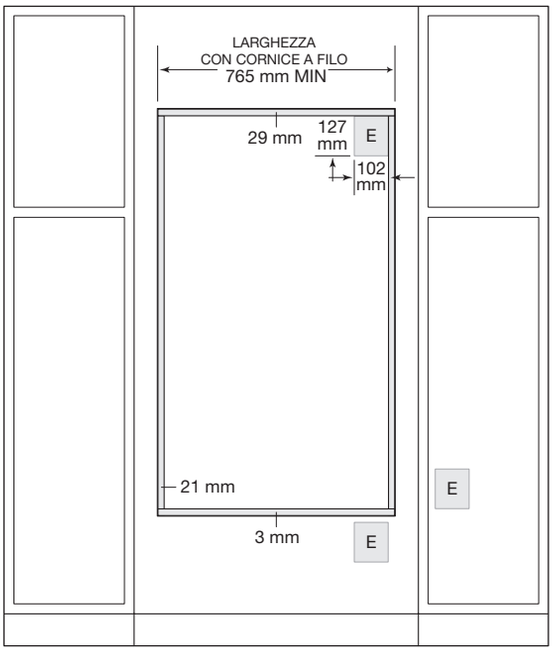
Profondità con cornice a filo (con maniglia)

Professional	Transitional	Contemporary
667 mm	649 mm	609 mm

* saranno visibili e dovrebbero essere rifiniti per abbinarli al mobile della cucina



VISTA LATERALE

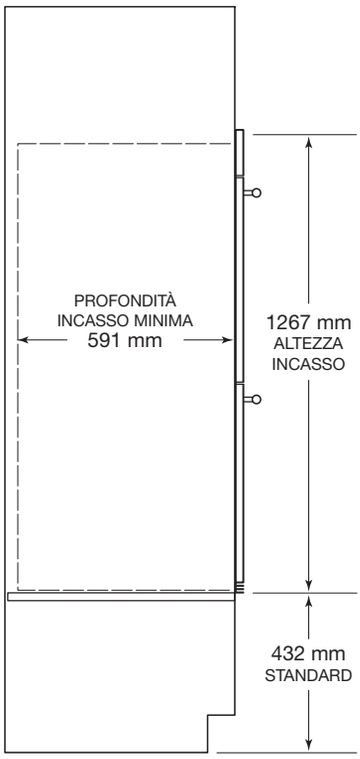


VISTA FRONTALE

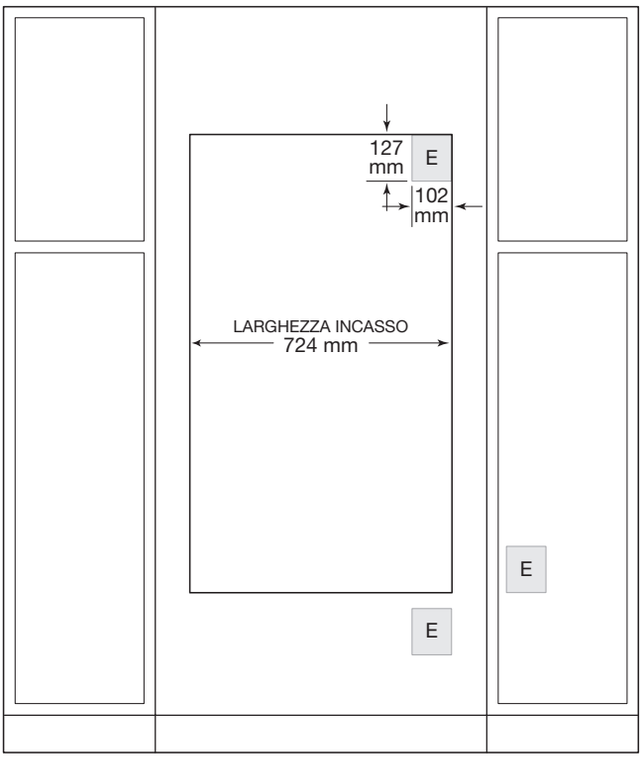
NOTA: il piano di appoggio deve essere in grado di sostenere un peso di 181 kg.

La linea tratteggiata rappresenta il profilo dell'unità.

Dimensione vano incasso installazioni in battuta



VISTA LATERALE



VISTA FRONTALE