

Forni
beko



BIR 36400 X0S

Forno multifunzione full-touch con 12 funzioni di cottura



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

- Dispositivo di programmazione Touch Control Interattivo
- Porta forno con Soft-Closing
- Cottura multivassoio a 5 livelli
- Opzione Booster di pre-riscaldamento veloce
- Funzione PizzaPro
- Resistenza circolare sulla ventola
- Funzione di tenuta in caldo
- Blocco tasti elettronico
- Luce interna
- Rastrelliere laterali facilmente rimovibili, 6 livelli
- Parete posteriore catalitica rimovibile
- Cristallo controporta facilmente smontabile
- Sistema Surf

CARATTERISTICHE TECNICHE

- Classe di efficienza energetica A
- Sistema di ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Forno Cavità' XXL da 82 litri
- Altezza pannello cruscotto 80 mm
- Dimensioni prodotto (hxbxp): 595x594x567 mm

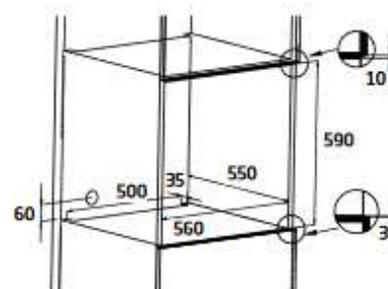
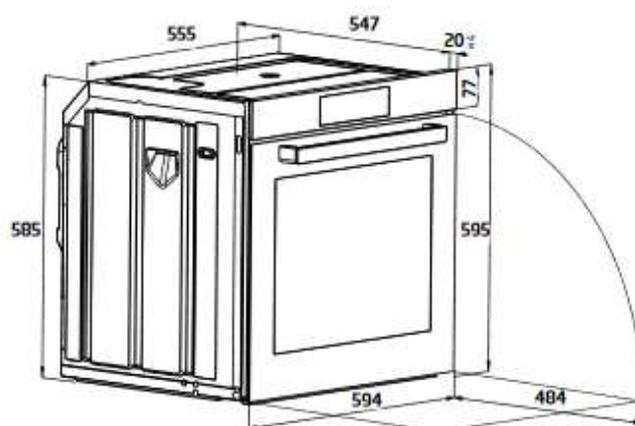
ACCESSORI

- Vassoio di cottura
- Vassoio profondo
- Ripiano metallico
- Sistema ripiano a estrazione a 2 livelli

FINITURE
Inox

CODICE
7768283804

SIGLA
BIR 36400 X0S



SISTEMA SURF™

A ognuno, la sua cottura



SURF

Tutti i forni della linea BekoPro sono dotati della tecnologia Surf per migliorare la cottura su più livelli. Aria calda viene immessa all'interno della cavità attraverso dei fori situati sulle pareti laterali interne alla cassa forno. Questo metodo si traduce in una circolazione più uniforme dell'aria che scorre in senso orizzontale su ogni livello assicurando una cottura del cibo più omogenea. Il Forno BekoPro con cavità XXL da 82 litri consente di cuocere fino a 5 teglie contemporaneamente senza mescolare i sapori e gli aromi, risparmiando tempo e rendendo la cottura più efficace.



PIZZAPRO™

La vera pizza napoletana, a casa di tutti

**PIZZA
PRO**

Chi ha detto che per avere una pizza buona bisogna avere il forno a legna? Con la funzione Beko PizzaPro, cuocere la pizza come in pizzeria non è mai stato così semplice. Nel forno multifunzione l'elemento di riscaldamento inferiore, la ventola e la resistenza circolare lavorano contemporaneamente fornendo le condizioni ideali per una perfetta cottura della pizza. Inoltre, grazie a una temperatura di cottura di 310 °C è possibile ottenere una pizza morbida, con bordi croccanti proprio come in pizzeria. E in soli 5 minuti.

