

## 60cm Four électrique encastrable, à pyrolyse, affichage TFT, Total Steam Gamme Professional



### F6011PROVPTX/23

Ce four Bertazzoni à pyrolyse, Total Steam, encastrable, 60 cm, de la gamme Professional, offre la plus grande capacité de four intérieur de sa catégorie, avec 76 litres. Avec 11 fonctions, il est idéal pour tous types de repas, comme des plats rôtis ou des recettes qui exigent une cuisson lente, telles que les ragoûts. Le réglage conventionnel est excellent pour la cuisson de gâteaux, tandis que la fonction chaleur tournante assure une répartition uniforme de la chaleur sur l'ensemble des cinq niveaux, pour un rôtissage et une cuisson sans transfert de saveurs. Le grill par rayonnement infrarouge rend possibles le brûlage et le grillage puissants sur une grande surface. Le four peut être facilement contrôlé à l'aide de boutons en métal et d'un grand écran TFT facile à utiliser, qui permet également d'actionner la jauge de température à coeur ainsi que l'Assistant Bertazzoni. Le système de nettoyage par pyrolyse est basé sur l'utilisation d'un programme impliquant de très hautes températures. Il vous permet de nettoyer facilement votre four sans avoir à utiliser de détergents. Le système Total Steam vous aide à préparer des repas sains et rapides au moyen de la vapeur. Les vitamines, les minéraux et les saveurs sont conservés de manière optimale. Le réservoir d'eau peut être rempli durant la cuisson, sans devoir interrompre le programme de cuisson. La porte à ouverture & fermeture douces est équipée de quadruple vitrage, pour une utilisation sécurisée et efficace. Disponible en acier inoxydable et carbonio.

[Guarda online](#)

# Caractéristiques

## Caractéristiques

### Cavité du four

Total volume	76 L
Taille	60 cm
Carburant du four	électrique
Type de four	total steam / à pyrolyse
Type de gril du four	électrique
Niveaux du four	5
Modes de cuisson automatique	avec l'Assistant Bertazzoni
Modes de cuisson	Assistant Bertazzoni / chaleur tournante / cuire / cuisson à convection naturelle / cuisson par chaleur tournante / fonctions spéciales / gril / gril à chaleur tournante / nettoyage / total steam / turbo
Fonctions spéciales	Éco / décongeler / conserver au chaud / déshydrater / levage / Shabbat
Volume net du four	76 L
Commandes du four	affichage TFT tactile / boutons
Porte intérieure de four	quadruple
Vitre intérieure amovible	yes
finitions de la cavité	à pyrolyse émail gris
Poignée du four	métal
Minuteur	Heure de démarrage / minuteur de fin de cuisson / temps de cuisson
Sonde alimentaire	yes
Charnières de porte	soft-motion
Étagères coulissantes	1
Tablettes grillagées	1 à usage intensif plate
Plateau de cuisson	1 émaillé + 1 émaillé profond + 1 Gastronorm vapeur 2/3 + 1 support
Lumières du four	double
Système de nettoyage	nettoyage hydro (fonction vapeur) et nettoyage à pyrolyse (avec fonction Éco)

### Caractéristiques techniques

Classe énergétique	A++
Voltage et fréquence	220/240 V - 50/60 Hz

## Dimensions

