

Kuppersbusch, i tanti vantaggi del catalizzatore ökotherm®

Pulizia con sistema: il catalizzatore ökotherm®

Il catalizzatore ökotherm® trasforma l'aria carica che si libera durante la cottura automaticamente in aria pulita già durante il funzionamento e previene così che il vano interno del forno si sporchi. L'aria carica viene aspirata dalla ruota del ventilatore e depurata dal catalizzatore ad anello. Dato il fatto che all'interno del forno circola solo aria depurata, non si formano depositi sulle pareti laterali e quindi il vostro forno sarà sempre splendente.

Tanti sono i vantaggi del catalizzatore ökotherm®, una particolarità esclusiva brevettata da Kuppersbusch.

Pulizia del tutto economica

Rispetto alla [tecnica](#) pirolitica, dispendiosa energeticamente, (decomposizione di particelle di sporco tramite incenerimento) con temperature fino a 500°C, ökotherm® non richiede né un ulteriore spreco di tempo né ulteriori consumi di energia elettrica, grazie al fatto che l'aria viene depurata automaticamente durante lo svolgimento della cottura e arrostitura. Il calore che si forma durante la trasformazione viene utilizzato dal catalizzatore ökotherm® per il riscaldamento del forno e ciò consente di risparmiare ulteriormente della preziosa energia elettrica un investimento che paga. Per il rispetto dell'ambiente.

ökoEmailPlus

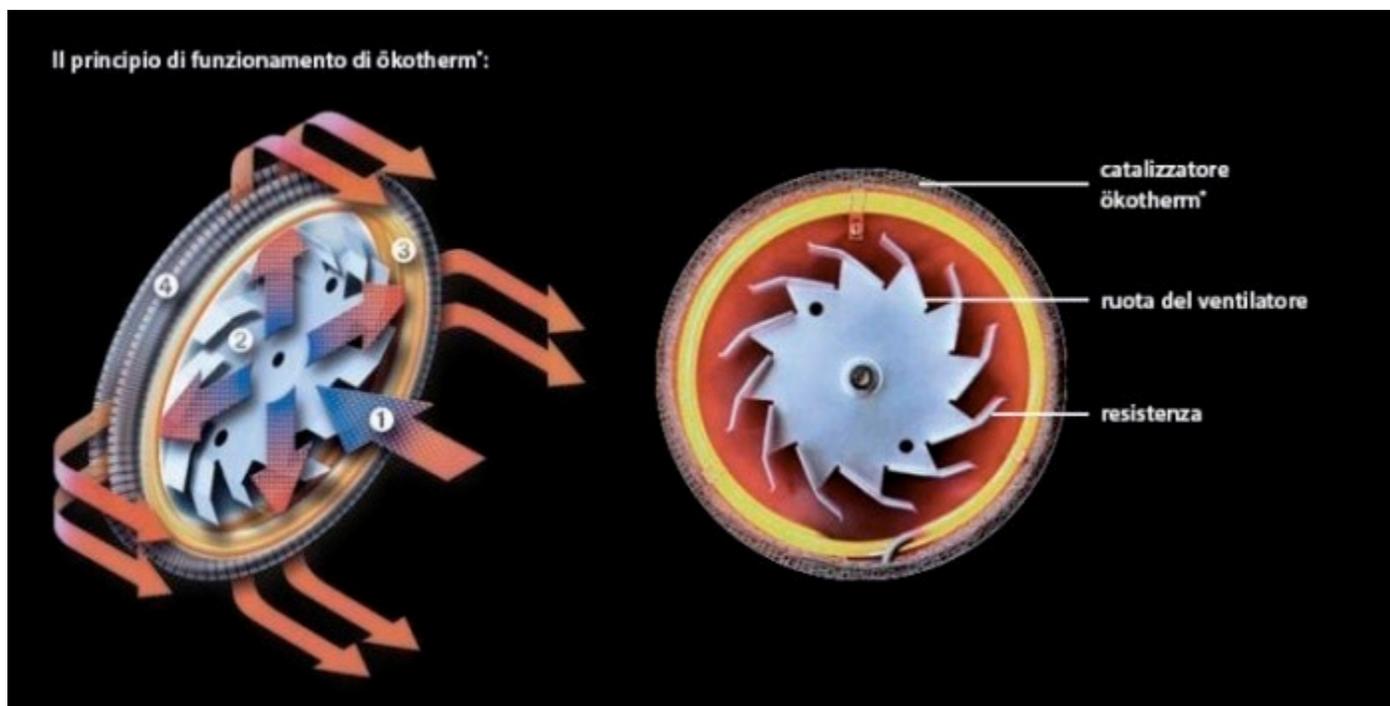
Non solo la straordinaria tecnologia del catalizzatore ökotherm® prevede che l'interno del forno rimane pulito, anche la superficie antiaderente ökoEmailPlus, priva di pori e microscopicamente fine è un ulteriore punto a favore per la buona tenuta del vostro forno. Impedisce l'adesione di spruzzi di grassi e così cottura e arrostitura diventa una faccenda del tutto pulita.

Anche la cucina rimane pulita

In cucine con forni incassati in colonna vengono distribuiti ogni giorno, a causa della mancata aspirazione dei vapori di sfiato, grassi e sostanze in sospensione nell'ambiente della cucina. Questi si depositano sui mobili di cucina, piastrelle e pareti posteriori e formano lì accumuli e substrati per batteri. Dato che il sistema ökotherm® libera l'aria carica già nel forno di sostanze in sospensione e particelle di grasso, fuoriesce solo aria pulita nella cucina.

Per un'esperienza culinaria ancora migliore:

Grazie all'afflusso continuo di aria pulita ed umida le pietanze rimangono particolarmente succose, mantengono il loro aroma naturale e vengono preparati molto delicatamente. Tutto ciò per farvi gustare pienamente ogni boccone del vostro pasto.



- 1 - L'aria carica di grassi, odori e sostanze in sospensione viene aspirata dalla ruota del ventilatore.
- 2 - La ruota del ventilatore fa passare l'aria carica dalla resistenza.
- 3 - Subito dopo viene compressa attraverso il catalizzatore. In questo modo vengono trasformati residui indesiderati semplicemente in acqua e anidride carbonica.
- 4 - Questo processo libera energia che viene ricondotta nel forno e utilizzata per la cottura. Un grande risparmio energetico!

I programmi di cottura e arrostitura

Dalla coscia d'agnello alla ciambella, dall'arrosto di cinghiale alla pizza: d'ora in poi non è più di vostra competenza preoccuparsi di temperature e tempi di cottura esatti: a questo ci pensano 13 programmi di cottura e arrostitura completamente elettronici. Con un leggero tocco sul touch-display scegliete uno dei programmi – il resto avviene tutto in automatico: il programma propone temperatura e tempo di cottura. Voi confermate o variate semplicemente i dati. Fatto!

I programmi di riscaldamento:

Basta selezionare il programma di riscaldamento desiderato, al resto ci pensa l'elettronica del forno. La temperatura di cottura ottimale viene selezionata dal programma scelto che si svolge completamente in automatico.

pratmar
MILANO

Le funzioni del forno:

Scegliete individualmente funzione di riscaldamento e temperatura di cottura.

13 programmi di cottura e

arrostitura

- ▶ EEB 9800.5
- ▶ EEB 6800.6
- ▶ EEB 6600.5
- ▶ EEB 6500.5

10 programmi di riscaldamento

- ▶ EEB 9800.5
- ▶ EEB 6800.6

11 programmi di riscaldamento

- ▶ EEB 6600.5
- ▶ EEB 6500.5



suino, cinghiale,
selvaggina



vitello, arrosto ripieno, sella
di selvaggina, polpettone



pollo, anatra, oca, tacchino



cosce di pollame



filetto di manzo, roastbeef



manzo, agnello, stinco di
vitello



pesce intero



dolci in stampo di pasta
margherita e pasta lievi-
tata, cheesecake



dolci su teglia di pasta lievi-
tata, pasta frolla, pasta
margherita con frutta



dolci su teglia di pasta lie-
vitata, pasta margherita
senza frutta



pane bianco, nero e
integrale



sformati (patate,
pasta, verdure)



pizza



calore superiore/
inferiore



calore superiore



calore inferiore



aria ventilata
ökotherm* *



aria ventilata
intensiva ökotherm*



sistema speciale per
pizza e pane
ökotherm*



grill di piccola
superficie



grill di grande
superficie



grill arrosto
ökotherm*



programma di
scongelamento

Inoltre per EEB 6600.5,
EEB 6500.5



grill con aria calda

Le funzioni del forno:

Scegliete individualmente funzione di riscaldamento e temperatura di cottura.

- 9 funzioni del forno**
- ▶ EEB 9600.5
 - ▶ EEB 6400.8 (senza calore superiore, senza grill di grande superficie)
 - ▶ EEB/EEH 6300.8
 - ▶ EEB/EEH 6200.8
 - ▶ EEB/EEH 6100.8
 - ▶ EEB/EEH 6000.8 (8 funzioni, escl. aria ventilata intensiva ökotherm*)
 - ▶ EEBK 6250.5

- 5 programmi di cottura e arrostitura**
- 6 programmi di riscaldamento**
- ▶ EEBK 6400.5

-  calore superiore/ inferiore
-  calore superiore
-  calore inferiore
-  aria ventilata ökotherm**
-  aria ventilata intensiva ökotherm*
-  sistema speciale per pizza e pane ökotherm*
-  *funzione pizza /pane ökotherm*
-  grill di piccola superficie
-  grill di grande superficie
-  aria ventilata fredda/ funzione scongelamento
-  *aria ventilata fredda/ funzione scongelamento

inoltre per EEB 6400.8

-  grill/calore inferiore
-  grill arrosto ökotherm*

** EEB 6000 / EEH 6000
con il sistema di riscaldamento ad aria calda e tipi di riscaldamenti adattati. (Aria calda permette la preparazione di torte e arrosti fino a 2 livelli).

-  suino, cinghiale, selvaggina
-  pollo, anatra, oca, tacchino
-  filetto di manzo, roastbeef
-  manzo, agnello, stinco di vitello
-  pizza
-  calore superiore/ inferiore
-  aria ventilata ökotherm**
-  aria ventilata intensiva ökotherm*
-  sistema speciale per pizza e pane ökotherm*
-  grill di piccola superficie
-  grill arrosto ökotherm*

* simbolo di funzionamento da EEB 6400.8