

# Kuchnia gazowo-elektryczna

Kod: AMICA 53GE 3.43 ZPTA NR(W) ECO

Producent: **Amica**

---



## Dane techniczne

- Pojemność piekarnika: 56 litry
- Wysokość: 850 mm
- Szerokość: 500 mm
- Głębokość: 600 mm
- Kolor: Biały
- Grzejnik górny: 900 W
- Grzejnik dolny: 1300 W
- Grzejnik termoobiegu: 2000 W
- Moc całkowita: 3.3 kW
- Oświetlenie: 25 W

- 4,0 cm palnik pomocniczy Eco (0,65 kW)
- 6,5 cm palnik średni Eco (1,4 kW)
- 6,5 cm palnik średni Eco (1,4 kW)
- 9,0 cm palnik duży Eco (2,4 kW)

## Funkcje i cechy

- OptiGas OptiGas - Innowacyjny system dzięki któremu wielkość płomienia palnika jest dostosowana do wielkości garnków wchodzących w skład typowych zestawów. System optymalizuje zużycie gazu podczas gotowania. Płomień palnika ogrzewa dno garnka, a ciepło nie ucieka na boki. W efekcie zużycie gazu jest mniejsze nawet o 12%.
- Programator elektroniczny Ta Dzięki niemu pieczemy wtedy, gdy mamy na to ochotę, a nie wtedy, gdy czas nam na to pozwala. Możemy swobodnie programować godzinę wyłączenia oraz czas grzania piekarnika. Trzy sterujące przyciski zapewniają nieskomplikowaną obsługę programatora.
- Klasa energetyczna A Amica dba o środowisko naturalne wprowadzając obok najnowszych technologii rozwiązania proekologiczne. Dlatego wszystkie kuchnie, piekarniki i płyty posiadają klasę energetyczną A. Najwyższa klasa energetyczna A gwarantuje najniższe rachunki za energię elektryczną.
- 8 funkcji piekarnika Wentylator + opiekacz (turbogrill) - opiekanie dużych porcji mięsa bez potrzeby opiekania na ruszcie; Grzejnik górny (zarumienianie) - dopiekanie górnej części ciast; Grzejnik dolny (podpiekanie) - dopiekanie spodów ciast; Grzejnik dolny + grzejnik górny (nagrzewanie konwencjonalne) - pozwala na pieczenie wg większości przepisów kulinarnych; Opiekacz (grill) - przyrządzanie potraw z grilla, np. steków, kiełbasek, szaszłyków; Opiekacz + grzejnik górny (supergrill) - grillowanie na ruszcie dużych porcji mięsa; Termoobiegi (wentylator + grzałka pierścieniowa) - pieczenie na dwóch poziomach równocześnie, szybkie rozmrażanie; Termoobieg + grzejnik dolny (pizza) - wypiek pizzy
- Nowoczesna konstrukcja drzwi piekarnika Nowa konstrukcja drzwi pozwala na większe bezpieczeństwo użytkowania oraz ułatwia zachowanie czystości. Szklana idealnie płaska od wewnątrz powierzchnia nie ma żadnych śrub czy nitów. Ponadto wyposażyliśmy drzwi w mniejsze i bardziej stabilne zawiasy, dodatkowo zwiększające ich funkcjonalność i estetykę oraz poprawiające parametry użytkowe kuchni.
- Drzwi piekarnika z 2 szybami
- Piekarnik elektryczny Multi
- Szerszy piekarnik i większa powierzchnia wypieku Jeszcze wygodniejsze i bardziej ekonomiczne. Nowe kuchnie Amiki nie tylko posiadają piekarniki znacznie szersze od dotychczasowych, ale także pozwalają piec szybciej, oszczędniej i smaczniej. Dzięki zastosowaniu termoobiegu, gwarantującego perfekcyjną cyrkulację powietrza, największe potrawy będą równomiernie wypieczone przy mniejszym zużyciu energii. Dodatkowym atutem nowych kuchni jest super szybki nagrzew, pozwalający osiągnąć 150 st. C już w 4 minuty. To naprawdę spora oszczędność czasu. W przypadku piekarników gazowych przestrzeń większą o 20% uzyskaliśmy dzięki przeniesieniu palników pod powierzchnię komory. Rozwiązanie to pozwoliło nie tylko zwiększyć objętość, ale także bezpieczeństwo użytkowania oraz estetykę wnętrza, ponieważ gładką powierzchnię łatwiej utrzymać w czystości. Nowe kuchnie Amiki są duże, wygodne i efektywne jak nigdy!
- Emalia łatwoczyszcząca Dzięki specjalnemu rodzajowi powłoki piekarnika tłuszcz nie przywiera do jego ścianek. Znacząco ułatwia to czyszczenie piekarnika.
- Rożen obrotowy Wyjątkowy element wyposażenia pozwalający na przygotowanie chrupiących i rumianych potraw z mięs, szczególnie przydatny przy pieczeniu drobiu. Najlepsze efekty

osiągamy, łącząc korzystanie z różną, opiekacza i grzałki górnej (superrożen).

- Zapalacz gazu w pokrętle Kuchnie gazowo, gazowo - elektryczne i płyty gazowe Amica posiadają elektryczny zapalacz gazu. Wystarczy wcisnąć i przekręcić pokrętkę, a wybrany palnik automatycznie zapali się.
- Szuflada na prowadnicach rolkowych: front płaski
- Kuchnia gazowo-elektryczna
- Zwiększona płaszczyzna robocza ruszty Ruszty na płycie z palnikami gazowymi posiadają bardzo dużą i stabilną płaszczyznę roboczą. Dzięki temu pozwalają na komfortowe gotowanie nawet w kilku dużych garnkach jednocześnie. Teraz ugotujesz szybciej i więcej.
- Nakrywa szklana
- Powierzchnia płyty emaliowana biała
- Szybki nagrzew Zmniejszony o 20% (w porównaniu do standardowego) czas rozgrzewu piekarnika do temperatury 150°C pozwala skoncentrować się na przygotowywaniu potrawy, a nie na oczekiwaniu na właściwą temperaturę piekarnika.
- Zabezpieczenie przeciwwypływowe palników Nie musisz się już martwić ulatniającym się gazem. Nawet gdy wskutek przeciągu lub wykipienia potrawy płomień zgaśnie, zabezpieczenie to automatycznie odetnie dopływ gazu.
- Głębsza płyta podpalnikowa Nie musisz się obawiać zalania palnika lub podłogi, gdy przypadkiem wykipi gotowana potrawa. Głęboka płyta podpalnikowa zapobiega zalaniu palnika oraz podłogi.
- Supergrill Bardzo efektywne rozwiązanie dla smakoszy potraw z grilla. Dzięki niemu przygotowanie ryby z grilla, szaszłyków czy pieczonych kiełbasek będzie o wiele prostsze i przyjemniejsze.