








**Cocina a Gas Unica - GLEM**  
**Origen: Italia**



**FUNCIONES**

-  **GAS**  
Cocción tradicional a gas.
-  **GAS + VENTILADOR**  
El ventilador propaga en modo homogéneo el calor producido por el quemador a gas. Ideal para asar grandes trozos de carne
-  **GRILL A GAS**  
Ideal para el horneado tradicional.
-  **GRILL A GAS CON VENTILADOR**  
El ventilador propaga en modo homogéneo el calor producido por el grill a gas. Ideal para hornear grandes trozos de carne.
-  **ASADOR GIRATORIO**  
El asador giratorio (característica estándar) es ideal para garantizar una cocción tradicional a gas. Es posible combinarlo con funciones grill.
-  **INTERRUPTOR VENTILADOR**  
El ventilador mueve el aire caliente dentro al horno
-  **LUZ DEL HORNO**  
Se activa al utilizar las funciones del horno.

**Código:** UN9612RI  
**Tipo:** Horno a Gas Multifunción con ventilador  
**Potencia:** 38w  
**Color:** Acero inoxidable  
**Dimensiones:** 90cm  
**Capacidad horno:** 111l  
**Tapa de cristal**



**EMPOTRADO**  
 Todas las cocinas Glem están aprobadas para ser empotradas en los armarios de cocina según la Homologación Europea UNI EN 30-1-1 clase 2. No hace falta dejar un espacio entre la cocina y el banco.



**SAFE TOUCH**  
 Las temperaturas de la superficie de funcionamiento se reducen gracias a un innovador sistema de refrigeración inducida tangencial que agota el aire caliente de la parte posterior del plano de cocción.



**ENCENDIDO A UNA SOLA MANO**  
 El encendido con una sola mano permite encender la placa con la simple presión de la perilla.



**VALVULA DE SEGURIDAD**  
 Un termopar detiene el flujo de gas en caso de fallo accidental de la llama. El termopar interviene en menos de 3 segundos del apagado de la llama y permanece activo incluso en caso de pérdida de corriente.



**PUERTA FULL GLASS**  
 La puerta interior del horno, «full glass» (completamente de vidrio), otorga fuerza y solidez y a la vez facilita la limpieza, ya que es completamente lisa.



**MAXI GRILL**  
 Gracias al nuevo quemador, la zona para asar ha aumentado un 75%.



**QUEMADOR CON TRIPLE ANILLO**  
 El especial quemador con triple anillo logra optimizar al máximo la potencia y la forma particular del anillo permite una llama uniforme. Su potencia de 3,3 kW a 3,8 kW garantiza la máxima eficiencia y un veloz tiempo de cocción.



**HORNO A GAS MULTIFUNCION CON VENTILADOR**  
 Glem ha creado un horno innovador, que combina todas las características de un horno eléctrico multifunción con los de un horno a gas. La cocción tradicional de un horno a gas, ideal para asar y hornear, combinada con la ventilación forzada mediante un ventilador proporciona una excelente distribución del calor para cocinar en uno o en varios niveles. Así se podrán preparar varias recetas en menos tiempo y consumiendo menos energía.



**HORNO A GAS MULTIFUNCION CON VENTILADOR**  
 El Multichef permite seleccionar entre la cocción ventilada o estática en los hornos a gas. Esto otorga una gran versatilidad a los tiempos y métodos de cocción. Basta seleccionar el ventilador mediante la específica perilla en el panel de control para obtener una perfecta distribución del calor dentro al horno. La temperatura precisa y constante del horno dora los platos en modo perfecto y permite cocinar más de un plato al mismo tiempo, optimizando así el uso del espacio dentro al horno.



**ESMALTE TITANIUM - FÁCIL DE LIMPIAR**  
 Gracias a la reducida porosidad del esmalte Titanium, la limpieza es mucho más fácil y se reduce la acumulación de suciedad. El esmalte Titanium es resistente al ataque de los ácidos, y mantiene su color con el pasar del tiempo aún tras usos intensos.

**DISEÑO TECNICO**

