

Combi Steamer ▲ - DOR 7586 A



Cottura a bassa temperatura – La cottura delicata a meno di 100 °C è ideale per la preparazione di carni particolarmente tenere e saporite. Basta scegliere una delle 10 pietanze: agnello rosa o ben cotto, arrosto di vitello... La preparazione viene eseguita automaticamente dal forno.



Cottura a vapore – La cottura a vapore è un nuovo metodo di cottura che preserva le vitamine e i minerali, nonché il gusto, la consistenza e il colore degli alimenti. Con questo steamer molto preciso, potrete perfezionare questo metodo di cottura unico, delicato, sano e facile, universalmente apprezzato e riconosciuto.



73 l

A+



60 cm

EURO



Fr. 3'290.–

IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

Descrizione

Applicazione	Domestico
Posa libera/incasso	A incasso
Colore	Antracite
Comando	Pulsant turn & Press
Display	display a colori
Programmi automatici	Sì
Programmi speciali	2 tipi di cottura: tradizionale, con vapore combinato (20-100%); cottura a bassa temperatura (10 pietanze), 73 ricette; 14 funzioni di cottura, tra cui quella per il pane
Numero di funzioni	14
Tipo di riscaldamento	Aria calda
Sistema ad aria calda con 5 ingressi d'aria	Sì
Pulizia	rapido; pirolitico; normale; automatico
CoolDoor	Sì
Tipo di porta	Chiusura morbida; Vetro completamente rimovibile
Quantità vetri	4
Generatore di vapore	Sì
Guide	telescopico livello 1
Numero livelli di cottura	6
Timer	Sì
Illuminazione disponibile	Sì

Avvio ritardato	Sì
Materiale contenitore interno	Smalto
▲	Distribuzione commerciale selettiva. Esclusivamente disponibile per i partner contrattuali.

Dati tecnici

Larghezza norma	60 cm
Classe di efficienza energetica	A+
Volume utile complessivo	73 l
Volt	230 V, PN
Frequenza	50 Hz
Elettricità	16 A
Potenza	3'135 W
Modalità standby	Sì
Peso	kg Netto: 39, Lordo: 41
Apparecchio	mm Altezza: 596 – Larghezza: 592 – Profondità: 544
Imballaggio incluso	mm Altezza: 670, Larghezza: 640, Profondità: 660
Altezza nicchia	EURO 600 mm
Nicchia	mm Altezza: 585, Larghezza: 560, Profondità: 545
EAN	3660767976085

