



Cucinare con facilità grazie alla cottura multilivello – Con gli steamer combinati di ASKO, è possibile combinare le funzioni di vapore, aria calda e grill in un unico programma. Non è necessario impostare da soli le diverse modalità di riscaldamento: basta selezionare un menù e premere avvio: il gioco è fatto!



Rigenerazione – Questa modalità viene utilizzata per riscaldare delicatamente le pietanze utilizzando il vapore e senza alcuna perdita di qualità. Gusto e consistenza sono preservati: tutto come appena cucinato. È possibile rigenerare anche più pietanze contemporaneamente.



Cucinare passo dopo passo – Con la cottura passo dopo passo, è possibile combinare fino a tre funzioni in un unico programma di cottura. Selezionate diverse funzioni e impostazioni per creare un programma proprio come lo desiderate.



123
Multi-stage
cooking



Fr. 3'690.–
IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

Descrizione

Applicazione	Domestico
Posa libera/incasso	A incasso
Colore	Vetro grigio perlato
Comando	interattivo; digitale
Display	Display TFT a colori retroilluminato da 6 pollici
Numero di programmi	160

Programmi speciali

Cottura graduale (3 modalità di cottura concatenate in sequenza); modalità preferiti per salvare le 10 ricette preferite; ; funzione di prolungamento del tempo a fine cottura; modalità professionale/manuale; modalità automatica/assistente; 100% cottura a vapore a intervalli regolari mediante 4 flussi d'aria immessi nel vano cottura; programmi personalizzati

Numero di funzioni 22

Tipo di riscaldamento

cottura al vapore; Calore superiore; Aria calda e calore inferiore; convezione naturale; rigenerazione; Scongelo; vapore preciso; preriscaldamento; Aria calda e vapore; arrostitura automatica; Aria calda; Grill; Calore inferiore; Scaldapiatti; Mantenere caldo; calore rotante; Grill singolo e doppio; Calore inferiore ventilato; Grill ventilato; calore rotante con vapore; ECO Aria calda

Sistema ad aria calda con 5 ingressi d'aria	Sì
Pulizia	Decalcificazione automatica; pulizia SteamClean
CoolDoor	Sì

Tipo di porta	Chiusura / apertura ammortizzata; porta interna in vetro massiccio; Vetro completamente rimovibile
Quantità vetri	4
Generatore di vapore	Sì
Allacciamento idrico	Serbatoio dell'acqua 1,3 l
Impostazione della durezza dell'acqua	Sì
Guide	telescopico livello 2
Numero livelli di cottura	4
Timer	Sì
Illuminazione disponibile	Sì; doppia illuminazione alogena
Avvio ritardato	Sì
Materiale contenitore interno	rivestimento smaltato ultraliscio
▲ Distribuzione commerciale selettiva. Esclusivamente disponibile per i partner contrattuali.	

Dati tecnici

Larghezza norma	60 cm
Classe di efficienza energetica	A+
Volume utile complessivo	50 l

Combi Steamer ELEMENTS ▲ - OCS 8478GG

Range di temperatura	°C	30 – 230
Volt		230 V, PN
Frequenza		50 Hz
Elettricità		16 A
Potenza		2'900 W
Cavo di collegamento		Si; 1,50 m
Peso	kg	Netto: 40,10, Lordo: 44,80
Piedini regolabili		Si
Apparecchio	mm	Altezza: 456 – Larghezza: 598 – Profondità: 547
Imballaggio incluso	mm	Altezza: 550, Larghezza: 660, Profondità: 700
Nicchia	mm	Altezza: 450, Larghezza: 560, Profondità: 550
EAN		3838782643002

Accessori inclusi

495912	Griglia, acciaio inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
442436	Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x1.5cm	40.–
453262	Vassoio gastronorm GN 5/6, 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
453238	Vassoio gastro perforato GN 5/6, 45.4×32.5x4 cm	95.–
464571	Vassoio gastro perforato, GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
464569	Vassoio gastro perforato, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–

Altri accessori inclusi

Sonda di temperatura, strisce reattive per testare la durezza dell'acqua

Accessori

442727	Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x5.4cm	65.–
242138	Vassoio di vetro, 45.6 × 36 cm	85.–

