



**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**

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

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

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

**Dati tecnici**

<b>Larghezza norma</b>	60 cm
<b>Classe di efficienza energetica</b>	A+
<b>Volume utile complessivo</b>	50 l

**Combi Steamer ELEMENTS ▲ - OCS 8478GG**

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

**Accessori inclusi**

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

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

