



Cottura a vapore – Grazie a un flussometro che assicura la corretta quantità d'acqua e a un separatore che separa il vapore puro dalla condensa, è garantito che solo il vapore entri nella camera di cottura. In questo modo, il cibo viene delicatamente cotto al vapore e non cucinato.



Sistema per griglie estraibili – Il sistema di guide estraibili consente di estrarre la griglia o il vassoio con estrema facilità. Nulla si attacca alle pareti interne.



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.



Fr. 3'290.–
IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

Descrizione

Applicazione	Domestico
Posa libera/incasso	A incasso
Colore	nero grafite opaco
Comando	Navigazione intuitiva con tasti e touch screen; 2 manopole girevoli
Display	Display TFT a colori retroilluminato da 6 pollici
Programmi automatici	Sì
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	20
Descrizione delle funzioni	Aria calda, Aria calda+riscaldamento inf. (Pizza), Riscaldamento inf.+sup., Grill grande, Grill, Grill grande ventilato, Riscaldamento sup., Riscaldamento inf., Riscaldamento inf. ventilato, Pro roast, ECO aria calda, Vapore, Vapore+temperatura bassa, Sottovuoto, Aria calda+densità vapore 1/2/3, Scalda stoviglie, Mantieni in caldo, Scaldavivande, Pulizia a vapore
Sistema ad aria calda con 5 ingressi d'aria	Sì

Pulizia	Decalcificazione automatica; pulizia SteamClean
CoolDoor	Sì
Tipo di porta	Chiusura ammortizzata; porta interna in vetro massiccio
Quantità vetri	4
Generatore di vapore	Sì
Allacciamento idrico	Serbatoio dell'acqua 1,3 l
Impostazione della durezza dell'acqua	Sì
Guide	telescopico livello 1
Numero livelli di cottura	4
Timer	Sì
Illuminazione disponibile	Sì; doppia illuminazione alogena
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+

Combi Steamer CRAFT ▲ - OCS 8487 A1

Volume utile complessivo	50 l
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: 43,50, Lordo: 48,20
Piedini regolabili	Si
Apparecchio	mm Altezza: 458 – Larghezza: 597 – Profondità: 547
Imballaggio incluso	mm Altezza: 550, Larghezza: 660, Profondità: 700
Altezza nicchia	EURO 450 mm
Nicchia	mm Altezza: 450, Larghezza: 560, Profondità: 550, Larghezza (max): 568

EAN 3838782681325

Accessori inclusi

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.–
495912	Griglia, acciaio inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
442436	Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x1.5cm	40.–

Altri accessori inclusi

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

Accessori

464569	Vassoio gastro perforato, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–
464571	Vassoio gastro perforato, GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
442727	Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x5.4cm	65.–
242138	Vassoio di vetro, 45.6 × 36 cm	85.–

