

**Combi Steamer Craft ▲ - OCS 8487 B**


**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. 3'190.–  
 IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

**Descrizione**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Applicazione</b>         | Domestico   |
| <b>Posa libera/incasso</b>  | A incasso   |
| <b>Colore</b>               | acciaio inox Black Steel spazzolato nero                            |
| <b>Comando</b>              | Navigazione intuitiva con tasti e touch screen; 2 manopole girevoli |
| <b>Display</b>              | Display TFT a colori retroilluminato da 6 pollici                   |
| <b>Programmi automatici</b> | Sì  |
| <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** 20

**Descrizione delle funzioni**
**Tipo di riscaldamento**

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

**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

**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** 50 l

**Range di temperatura** °C 30 – 230

**Volt** 230 V, PN

**Frequenza** 50 Hz

**Elettricità** 16 A

**Combi Steamer Craft ▲ - OCS 8487 B**

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| <b>Potenza</b>              | 2'900 W  |
| <b>Cavo di collegamento</b> | Si; 1,50 m   |
| <b>Peso</b>                 | kg Netto: 43,50, Lordo: 48,20                      |
| <b>Apparecchio</b>          | mm Altezza: 458 – Larghezza: 597 – Profondità: 547 |
| <b>Altezza nicchia</b>      | EURO 450 mm  |

**Nicchia** mm Altezza: 450, Larghezza: 560, Profondità: 550, Larghezza (max): 568

**EAN** 3838782145315

**Altri accessori inclusi**

Sonda di temperatura; strisce reattive per testare la durezza dell'acqua; 1 vaschetta di raccolta; 1 vaschetta di raccolta alta; 1 griglia con blocco di sicurezza; 1 cassetto Gastronorm, 1/1GN, in acciaio inox, 18/10, forato; 1 cassetto Gastronorm, 1/1GN, in acciaio inox, 18/10, chiuso

