



**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**

<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
<b>Programmi speciali</b>	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
<b>Numero di funzioni</b>	20
<b>Descrizione delle funzioni</b>	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
<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 ammortizzata; porta interna in vetro massiccio
<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 1
<b>Numero livelli di cottura</b>	4
<b>Timer</b>	Sì
<b>Illuminazione disponibile</b>	Sì
<b>Avvio ritardato</b>	Sì
<b>Materiale contenitore interno</b>	Smalto
<b>▲</b>	Distribuzione commerciale selettiva. Esclusivamente disponibile per i partner contrattuali.

**Dati tecnici**

<b>Larghezza norma</b>	60 cm
<b>Classe di efficienza energetica</b>	A+

**Combi Steamer CRAFT ▲ - OCS 8487BB**

<b>Volume utile complessivo</b>	50 l
<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: 43,50, Lordo: 48,20
<b>Apparecchio</b>	mm Altezza: 458 – Larghezza: 597 – Profondità: 547
<b>Imballaggio incluso</b>	mm Altezza: 550, Larghezza: 660, Profondità: 700
<b>Altezza nicchia</b>	EURO 450 mm
<b>Nicchia</b>	mm Altezza: 450, Larghezza: 560, Profondità: 550, Larghezza (max): 568
<b>EAN</b>	3838782425042

**Accessori inclusi**

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

**Altri accessori inclusi**

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

**Accessori**

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

