



La cuisson à la vapeur – Grâce à un débitmètre qui garantit la bonne quantité d'eau et un séparateur qui sépare la vapeur pure de l'eau de condensation, seule la vapeur peut pénétrer dans la chambre de cuisson. Cela garantit que les aliments sont cuits à la vapeur.



Le système rails sortants – Le système de rails sortants, selon les modèles, permet de faire coulisser grilles et plats dans le plus grand confort.



Donnez une nouvelle Jeunesse à vos plats – Ce mode est utilisé pour réchauffer délicatement les plats déjà cuits. L'utilisation de la vapeur permet de ne rien perdre de la qualité des aliments. Le goût et la texture sont préservés et le plat semble avoir été cuit de fraîche date.



Fr. 3'290.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

Description

Application	ménager
Pose libre/ encastrable	encastrable
Couleur	inox brossé
Commande	navigation intuitive par boutons et écran tactile; 2 boutons rotatifs
Display	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
Programmes automatiques	Oui
Nombre de programmes	160

Programmes spéciaux

cuisson par étapes (enchaîner à la suite 3 modes de cuisson); mode favoris pour enregistrer vos 10 recettes; fonction rajout durée en fin de cuisson; mode professionnel / manuel; mode automatique / assistant; cuisson 100% vapeur injectée au travers de 4 flux d'air à intervalles réguliers; programmes définis par l'utilisateur

Nombre de fonctions 20

Description fonctions

Air pulsé, Air pulsé + Chaleur de sol (Pizza), Chaleur de voûte + Chaleur de sol, Grand gril, Gril, Gril + Ventilateur, Chaleur de voûte, Chaleur de sol, Convection + Chaleur de sol, Rôtissage de Pro, Air pulsé ECO, Vapeur, Vapeur température basse, Sous-vide, Air pulsé + dens vap 1/2/3, Chauffe-assiette, Chauffer, Régénérer, Décongélation, Préchauffage rapide, Nettoyage vapeur

Système air chaud avec 5 arrivées d'air oui

Nettoyage	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
CoolDoor	Oui
Type de porte	fermeture amortie; intérieur de la porte plein verre
Nombre de vitres	4
Générateur de vapeur	oui
Raccordement d'eau	réservoir d'eau 1,3 l
Réglage de la dureté de l'eau	oui
Rails	téléscopiques 1 niveau
Nombre de gradins de cuisson	4
Minuterie	oui
Éclairage	oui
Départ différé	oui
Matériau cuve intérieure	émail

▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.

Données techniques

Norme largeur	60 cm
Classe énergétique	A+
Capacité nette totale	50 l

Combi Steam CRAFT ▲ - OCS 8487S

Plage de température	°C	30 – 230
Raccordement		230 V, PN
Fréquence		50 Hz
Courant		16 A
Puissance		2'900 W
Câble de raccordement		Oui; 1,50 m
Poids	kg	Net: 43,50, Brut: 48,20
Appareil	mm	Hauteur: 458 – Largeur: 597 – Profondeur: 547
Emballage inclus	mm	Hauteur: 550, Largeur: 660, Profondeur: 700
Hauteur de niche		EURO 450 mm
Niche	mm	Hauteur: 450, Largeur: 560, Profondeur: 550, Largeur (max): 568
EAN		3838782090363

Accessoires inclus

453262	Bac gastro GN 5/6 , 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
453238	Bac gastro GN 5/6 perforé, 45.4 × 32.5 x 4 cm	95.–
442436	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
495912	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–

Autres accessoires inclus

Sonde culinaire; bandelettes de test pour dureté de l'eau

Accessoires

464569	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–
464571	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
442727	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
242138	Plat en verre, 45.6 × 36 cm	85.–

