

**Combi Steam Elements ▲ - OCS 8678 GH**


**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.



**Fours de capacité extra large** – Les fours de 60 cm sont extra larges, leur volume peut aller jusqu'à 73 litres et une cuisson simultanée sur cinq niveaux est possible. Le four combiné d'un volume de 50 litres permet la cuisson sur trois niveaux simultanément.



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


**123**  
 Multi-stage  
 cooking


Fr. 4'190.–

TVA incl. / excl. CAR Fr. 10.81

**Description**

<b>Application</b>	ménager
<b>Pose libre/ encastrable</b>	encastrable
<b>Couleur</b>	verre noir nacré
<b>Commande</b>	interactif; digital
<b>Display</b>	écran couleur TFT rétro-éclairé 6 pouces
<b>Nombre de programmes</b>	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** 22

**Type de chauffage**

cuisson vapeur; voûte; convection naturelle; régénération; décongélation; vapeur/ Degré près; préchauffage; chaleur tournante et vapeur; rôtissage automatique; chaleur tournante; gril; sole; chauffe-assiettes; maintien au chaud; gril simple et double; sole ventilée; gril ventilé; chaleur tournante et sole; ECO chaleur tournante

<b>Système air chaud avec 5 arrivées d'air</b>	oui
<b>Nettoyage</b>	détartrage automatique; nettoyage SteamClean
<b>CoolDoor</b>	Oui

<b>Type de porte</b>	fermeture/ouverture amortie; intérieur de la porte plein verre; verre complètement amovible
<b>Nombre de vitres</b>	4
<b>Rails</b>	télescopiques 3 niveaux
<b>Nombre de gradins de cuisson</b>	5
<b>Minuterie</b>	oui
<b>Éclairage</b>	oui; double éclairage halogène
<b>Départ différé</b>	oui
<b>Matériau cuve intérieure</b>	revêtement en émail ultra lisse
▲ Distribution sélective des modèles. Exclusivement réservé aux partenaires contractuels.	

**Données techniques**

<b>Norme largeur</b>	60 cm
<b>Classe énergétique</b>	A+
<b>Capacité nette totale</b>	73 l
<b>Plage de température</b>	°C 30 – 230
<b>Raccordement</b>	400 V, 3LNPE
<b>Fréquence</b>	50 Hz
<b>Courant</b>	10 A
<b>Puissance</b>	3'400 W

**Combi Steam Elements ▲ - OCS 8678 GH**

<b>Câble de raccordement</b>	Oui; 1,50 m
<b>Poids</b>	kg Net: 51,10, Brut: 56,30
<b>Pieds réglables</b>	oui
<b>Appareil</b>	mm Hauteur: 595 – Largeur: 595 – Profondeur: 546
<b>Emballage inclus</b>	mm Hauteur: 700, Largeur: 660, Profondeur: 700
<b>Niche</b>	mm Hauteur: 590, Largeur: 560, Profondeur: 550
<b>EAN</b>	7609999110795

**Accessoires inclus**

<b>495912</b>	Grill Premium, inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm	160.–
<b>442436</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x1.5cm	40.–
<b>442727</b>	Plaque à four, pyrolysable, emaille, 45.6×36x5.4cm	65.–
<b>453262</b>	Bac gastro GN 5/6 , 45.4 × 32.5 x 4 cm	105.–
<b>453238</b>	Bac gastro GN 5/6 perforé, 45.4 × 32.5 x 4 cm	95.–
<b>464571</b>	Bac gastro perforé GN 1/2, 26.5x32.5x4 cm	60.–
<b>464569</b>	Bac gastro perforé, GN 1/3, 17.6x32.5x4 cm	50.–

**Autres accessoires inclus**

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

