

**Combi Steamer CRAFT ▲ - OCS 8687 A1H**



**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.



**Forni con capacità extra grandi** – Con una capacità di 73 litri, i forni da 60 cm non solo sono particolarmente grandi, ma offrono anche la possibilità di cuocere contemporaneamente su cinque livelli. Con il forno combinato con una capacità di 50 litri, è possibile cuocere contemporaneamente su tre livelli.



Fr. 3'790.–  
IVA incl. / CRA escl. Fr. 10.81

**Descrizione**

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| <b>Applicazione</b>         | Domestico   |
| <b>Posa libera/incasso</b>  | A incasso   |
| <b>Colore</b>               | nero grafite opaco  |
| <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**

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

|  |   |
|--|---|
| <b>Pulizia</b>                               | Decalcificazione automatica; pulizia SteamClean   |
| <b>CoolDoor</b>                              | Sì  |
| <b>Tipo di porta</b>                         | Chiusura ammortizzata; porta interna in vetro massiccio; Vetro completamente rimovibile |
| <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 2   |
| <b>Numero livelli di cottura</b>             | 5   |
| <b>Timer</b>                                 | Sì  |
| <b>Illuminazione disponibile</b>             | Sì; doppia illuminazione alogena  |
| <b>Avvio ritardato</b>                       | Sì  |
| <b>Materiale contenitore interno</b>         | Smalto  |

▲ 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 8687 A1H**

|                                 |  |
|---------------------------------|--|
| <b>Volume utile complessivo</b> | 73 l   |
| <b>Range di temperatura</b>     | °C 30 – 230  |
| <b>Volt</b>                     | 400 V, 3LNPE   |
| <b>Frequenza</b>                | 50 Hz  |
| <b>Elettricità</b>              | 16 A   |
| <b>Potenza</b>                  | 3'400 W  |
| <b>Cavo di collegamento</b>     | Si; 1,50 m   |
| <b>Peso</b>                     | kg Netto: 51,10, Lordo: 56,30  |
| <b>Piedini regolabili</b>       | Si   |
| <b>Apparecchio</b>              | mm Altezza: 597 – Larghezza: 597 – Profondità: 547                     |
| <b>Imballaggio incluso</b>      | mm Altezza: 700, Larghezza: 660, Profondità: 700                       |
| <b>Altezza nicchia</b>          | EURO 600 mm  |
| <b>Nicchia</b>                  | mm Altezza: 590, Larghezza: 560, Profondità: 550, Larghezza (max): 568 |

**EAN** 7609999112898

**Accessori inclusi**

|               |  |       |
|---------------|--|-------|
| <b>495912</b> | Griglia, acciaio inox, 45.8 × 36 x 1.2 cm              | 160.– |
| <b>442436</b> | Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x1.5cm | 40.–  |
| <b>442727</b> | Teglia da forno, pirolisabile, smaltata, 45.6×36x5.4cm | 65.–  |
| <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.–  |

**Altri accessori inclusi**

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

**Accessori**

|               |  |      |
|---------------|--|------|
| <b>242138</b> | Vassoio di vetro, 45.6 × 36 cm                   | 85.– |
| <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.– |

