

# FORNO A VAPORE COMBINATO COMBAIR STEAMER V6000 ALTEZZA 60 CM



Specchio nero AutoDoor



Specchio platino con maniglia



Specchio perla con maniglia



Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303800009	COMBAIR STEAMER V6000 60N NERO CON MANIGLIA	€ 4.650,00	€ 5.673,00
2304900007	COMBAIR STEAMER V6000 60NY NERO AUTODOOR*	€ 5.250,00	€ 6.405,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303800014	COMBAIR STEAMER V6000 60P PLATINO CON MANIGLIA	€ 4.680,00	€ 5.709,60
2304900012	COMBAIR STEAMER V6000 60PY PLATINO AUTODOOR*	€ 5.330,00	€ 6.502,60
2303800020	COMBAIR STEAMER V6000 60B PERLA CON MANIGLIA	€ 4.680,00	€ 5.709,60

## Dimensioni

598 × 597 × 569 mm (AxLxP)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 45/40 kg  
 Vano cottura in doppia smaltatura da 69 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**Touch Display** intuitivo e personalizzabile stile App o elenco  
**CircleSlider** innovativo comando touch  
**AutoDoor** apertura e chiusura automatica (solo nei modelli AutoDoor)\*  
 Porta SoftClose e SoftOpen  
 Luce automatica a fine programma  
 Modalità silenziosa/Blocco display  
 Apertura automatica sportello del serbatoio acqua da 1 litro  
 Timer con segnale acustico e sincronizzazione ora legale  
 EcoStandby/Ecomanagement

## Esclusive V-ZUG



**Sensori Climatici** (temperatura/umidità) by V-ZUG  
 Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine® (30-95°C)  
 Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)  
 Essiccazione automatica al grado (40-85°C) - solo nei modelli AutoDoor\*  
**Cottura Automatica (CCS)/Rigenerazione Automatica**  
 SoftRoasting (cottura automatica delicata con rosolatura)  
 Easycook: suggerimenti di cottura suddivisi anche per "stili alimentari"  
 Funzione Wellness/Oshibori  
 V-ZUG Home/Abbassamento rapido della temperatura  
 Ricette integrate (Cottura al vapore e Cottura in forno)

## Funzioni

Eco (risparmio energia): Aria calda/Calore sopra e sotto  
 Calore inferiore/Calore superiore e inferiore  
 Calore superiore e inferiore ad alta umidità  
 Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità  
 Cottura ventilata combinata con vapore  
 PizzaPlus/Grill/Grill ventilato/Rigenerazione  
 Programma di decalcificazione integrato  
 Scaldavivande/Scaldastoviglie  
 Programma igiene/Programma pulizia a vapore  
 Giorno Sabbatico: calore sopra e sotto/calore sopra e sotto umido  
 50 programmi memorizzabili  
 Utilizzo calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico

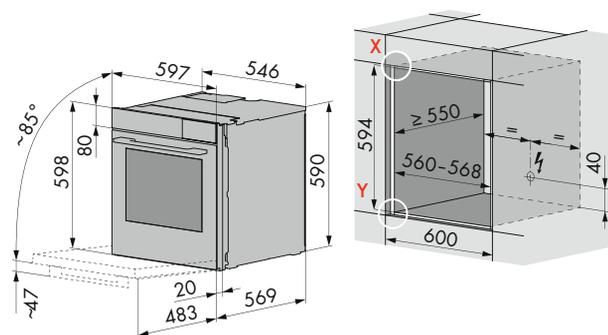
## Dotazione

Illuminazione a led  
 Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione  
 1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia  
 Decalcificante Durgol  
 Libro ricette Cottura al vapore  
 Pdf del Libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

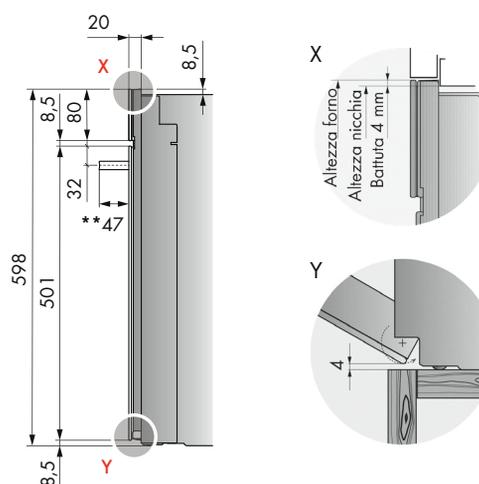
## Allacciamento elettrico

In dotazione cavo elettrico lunghezza 1,8 metri con spina schuko  
 Predisposizione presa collegamento schuko  
 Alimentazione monofase 220-240 V/50 Hz  
 Assorbimento 3,7 kW/16 A  
 Alimentazione trifase 380-415 V 3N/50 Hz, contattare Frigo2000

## Dimensioni prodotti/vano incasso



## Dettaglio dimensioni lato frontale



\*\* non valida per i modelli AutoDoor

## Kit staffe per installazioni multiple a colonna:

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
K50572	KIT STAFFE	€ 119,00	€ 145,18

Attenzione: installare il kit a partire da 50 mm dal filo colonna esterno