FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V6000 GRAND LARGHEZZA 90 CM

Specchio nero con maniglia

Specchio platino AutoDoor

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CS6T945CCHG 2303400007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NL specchio nero con maniglia	€ 7.140,00	€ 8.710,80
CS6T945CCYHG 2304600007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NLY specchio nero AutoDoor*	€ 8.350,00	€ 10.187,00

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
CS6T945CCHA 2303400012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PL specchio platino con maniglia	€ 7.200,00	€ 8.784,00
CS6T945CCYHA 2304600012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PLY specchio platino AutoDoor*	€ 8.400,00	€10.248,00

Dimensioni
454 × 896 × 569 mm (AxLxP)

Caratteristiche
Peso lordo/peso netto: 55/51 kg
Vano cottura in acciaio inossidabile da 68 litri
Design frontale in vetro a specchio nero o platino
Touch Display intuitivo e personalizzabile stile App o elenco
Circle Slider innovativo comando touch
AutoDoor apertura e chiusura automatica **(solo nei modelli AutoDoor)***
TwinHeat Technology doppia ventola per una cottura uniforme
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

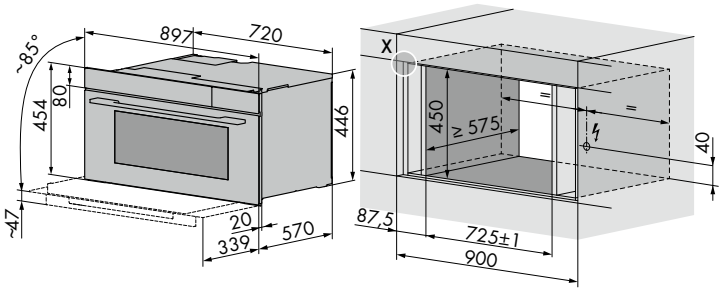
Sensori Climatici (temperatura/umidità) by V-ZUG
Cottura a vapore al grado (30-100°C) e Vacuisine (30-95°C)
Cottura Professionale: classica/infarinatura/spennellatura/lievitazione al grado (25-40°C)
Essiccazione automatica al grado (40-85°C - **solo nei modelli AutoDoor)***
CotturaAutomatica (CCS)
RigenerazioneAutomatica
SoftRoasting (Cottura 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)

Funzioni
Eco (risparmio energia): cottura ventilata
Cottura ventilata (30-230°C)/Cottura ventilata ad alta umidità
Cottura ventilata combinata vapore
Rigenerazione/ Programma di decalcificazione integrato
Scaldavivande/Scaldastoviglie
Programma igiene/Programma pulizia a vapore
50 programmi memorizzabili
Utilizzo del calore residuo per ultimare la cottura per risparmio energetico
Grill/**Grill con circolazione dell'aria**

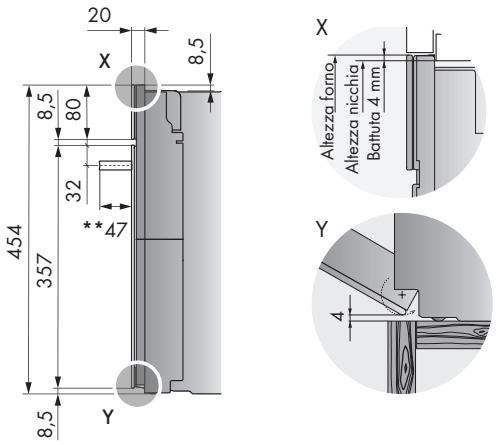
Dotazione
Illuminazione: 3 luci a led
Guide telescopiche
Sonda termometrica con 3 punti di rilevazione
1 teglia perforata in acciaio/1 teglia in acciaio/1 teglia/1 griglia
Decalcificante Durgol/ Pulitore SteamerCleaner
Libro ricette Cottura al vapore
Pdf del libro ricette Cottura in forno (su richiesta)

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 con AutoDoor