



Autorisez le nouveau capteur d'humidité à faire entrer automatiquement la bonne quantité de vapeur dans le four

Chaque plat sera une expérience quand vous le cuirez grâce au four CombiSteam Pro et à son système de vapeur exhausteur de goût professionnel. Il possède trois modes de cuisson: chaleur, vapeur et combiné (chaleur-vapeur). En mode combiné, il se réglera automatiquement et exactement à la bonne combinaison de chaleur et de

Caractéristiques du produit

A l'instar de la gamme ProfiLine, vous méritez un service irréprochable ProfiLine, ce sont des appareils de grande qualité, inspirés par les exigences de la haute gastronomie, qui vous permettent de faire de la cuisine de niveau professionnel. Vous bénéficiez en outre d'un service irréprochable.

Affichage tactile pour une assistance experte

Notre affichage tactile offre une expérience intuitive qui vous procure un plus grand contrôle sur votre four. Faites dérouler les menus de catégories d'aliments, des viandes et poissons aux desserts et mets sucrés. Et profitez de plats parfaitement cuisinés, à chaque fois.



Explorez la fonction Sous Vide pour découvrir une nouvelle façon de créer des plats

Des aliments emballés sous vide et cuits à la vapeur à basse température pour parvenir à des résultats dignes d'un restaurant. Grâce à la fonction Sous Vide, vous pouvez obtenir les textures que vous escomptez et les goûts que vous appréciez.

Sélectionnez votre ingrédient et ce four règle automatiquement ses paramètres pour le cuire à la perfection

Sélectionnez votre ingrédient dans le Vario Guide et le four réglera automatiquement ses paramètres de température et de temps pour le cuire à la perfection. Que ce soit pour un steak comme au restaurant ou des lasagnes recouvertes d'une couche croustillante.

Des plats cuits à souhait grâce à la sonde de cuisson

Vous ne risquez plus de rater vos recettes, car la sonde de cuisson mesure la température au cœur de vos plats. La technologie intelligente vous informe lorsque vos aliments sont cuits à souhait, garantissant ainsi des résultats parfaits.

- Multifonction avec fonction vapeur combinée
- Commande tactile
- Réglage électronique du four, 30°C - 230°C
- Thermomètre à aliments avec calcul de la fin de cuisson
- Porte panoramique avec quadruple vitrage miroir
- Eclairage parfait du four, pas d'éblouissement, lampes halogènes
- Hauteurs de cuisson: 4
- Programmes: Au Gratin, chaleur de sole, pain, chaleur traditionnelle, décongélation, lever la pâte, déshydratation, plats surgelés, vapeur (100%), gril, Humidity High, Humidity Low, Humidity Medium, maintien à chaud, chaleur tournante humide, fonction pizza, chauffe-plats, stérilisation, Slow Cooking, cuisson sous vide, Steam regenerating, Steamify, chaleur tournante, gril à circulation, Yoghurt fonction
- Cuisson assistée avec nombreux recettes préprogrammées et possibilité d'enregistrer les programmes favoris
- Cuisson automatique / cuisson traditionnelle
- Cuisson professionnelle du pain
- Chauffage rapide commutable
- Emaillage Swiss Clean, facile à nettoyer
- Programme de nettoyage à la vapeur
- Porte panoramique amovible - se démonte pour le nettoyage
- Revêtement anti-traces de doigts
- Sécurité enfants
- Sécurité touches
- Façade froide
- Mémoire en cas de panne de courant, min. 3 jours
- 1 grille (acier chromé)
- 1 plaque à pâtisserie émaillée, 1 plaque émaillée à bord haut, 1 ensemble de récipients pour cuisson vapeur en acier chromé

Caractéristiques techniques

Couleur	Acier inox avec antitraces de doigts	Numéro d'article / PNC	944 066 971
Nombre d'espaces de cuisson	1	Code EAN	7332543824014
Surface maximale du gril (cm ²)	1424	Product Partner Code	-
Volume de l'espace de cuisson (L)	43		
Classe d'efficacité énergétique	A++		
Indice d'efficacité énergétique (EEIcavity)	61.6		
Consommation d'énergie conventionnelle (kWh/cycle)	0.89		
Consommation d'énergie Recyclage d'air (kWh/cycle)	0.45		
Valeur nominale totale (W)	3000		
Valeur de raccordement total max (W)	3000		
Tension réseau (V)	230		
Tension réseau alternative (V)	230V~/400V 2N~		
Fusible (A)	16, 2x10		
Dimensions intérieures (hauteur, largeur, profondeur) (mm)	216 x 478 x 416		
Hauteur de l'appareil (mm)	455		
Largeur de l'appareil (mm)	596		
Profondeur de l'appareil (mm)	567		
Poids net (kg)	39.8		
Pays d'origine	PL		

