

# FORNO A VAPORE COMBINATO COMBI STEAMER V6000 GRAND LARGHEZZA 90 CM



Specchio nero con maniglia



Specchio platino AutoDoor



Specchio perla con maniglia

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
CS6T945CCHB 2303400017	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45BL specchio perla 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 (A x L x P)

## Caratteristiche

Peso lordo/peso netto: 55/51 kg  
 Vano cottura in acciaio inossidabile da 68 litri  
 Design frontale in vetro a specchio nero, platino o perla  
**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 Vacuissime (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 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

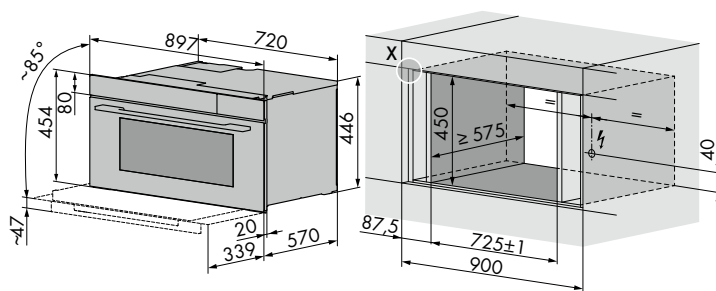
## Dotazione

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)

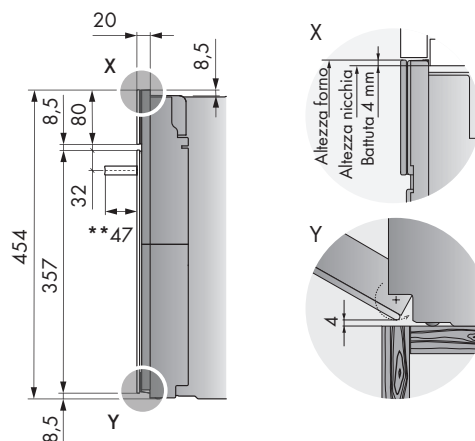
## Allacciamento elettrico

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