

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
2303400007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NL NERO CON MANIGLIA	€ 7.430,00	€ 9.064,60
2304600007	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45NLY NERO AUTODOOR*	€ 8.690,00	€ 10.601,80

Codice	Descrizione	Iva Esclusa	Iva Inclusa
2303400012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PL PLATINO CON MANIGLIA	€ 7.490,00	€ 9.137,80
2304600012	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45PLY PLATINO AUTODOOR*	€ 8.740,00	€ 10.662,80
2303400017	COMBI STEAMER V6000 GRAND 45BL PERLA CON MANIGLIA	€ 7.490,00	€ 9.137,80

Dimensioni

454 × 897 × 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, 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
 EcoStandbyEcomanagement

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 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

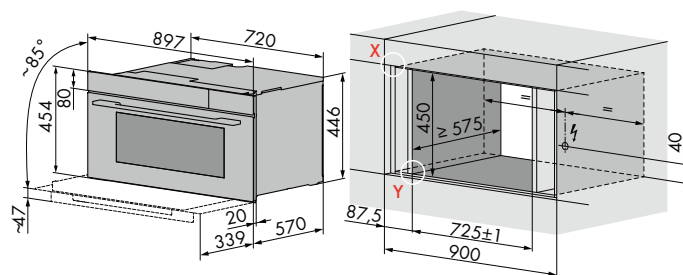
Dotazione

Illuminazione 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)

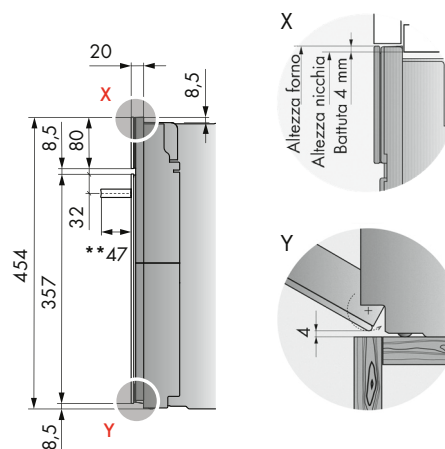
Allacciamento elettrico

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 AutoDoor