

Comparaison de produits Appareils de cuisine

Combi-air-Steam S



Combi-Steam XSL



Caractéristiques

Affichage en texte clair	Non	Oui
Fonction de maintien au chaud	Non	Oui
Recettes intégrées	Non	Oui
Niveau d'équipement	4	5
Volume de l'espace de cuisson	56.0 litre(s)	51.0 litre(s)
Eclairage	2 lampes à incandescence	1 lampe halogène

Modes de fonctionnement

GourmetVapeur	Non	Oui
PizzaPlus	Oui	Non

	Combi-Steamed S	Combi-Steamed XSL
CuissonMatic	Non	Oui
Chaleur voûte et sole	Oui	Non
Gril	Oui	Non
Dimensions		
Poids à vide	50.0 kg	36.0 kg
Hauteur de niche mm	594	450
Hauteur appareil mm	598	454
Profondeur avec porte ouverte mm	440	346
Caractéristiques steamer		
Réservoir d'eau	1.25 litre(s)	1.0 litre(s)
Energie		
Meilleurs résultats que la classe énergétique	A-10%	A-30%
Design		
Hauteur	60 cm	45 cm
Espace de cuisson	DualEmail	Acier chrome-nickel

Fiche de données Combair-Steam S



A Efficacité énergétique

A - 10%

+ Premium
Swiss Quality

Q N° d'article: 63A336

Caractéristiques sélectionnées

Norme largeur: 60 cm

Hauteur: 60 cm

Design frontal: ChromeClass (C)

Poignée: Poignée design ChromeClass (C)

Type de raccordement: 230 volt(s)

Espace de cuisson: DualEmail

Aussi disponible avec/en (*)

- Design frontal: Miroir (M)
- Poignée: Poignée design Nero

(*) Toutes les combinaisons ne sont pas possibles. Demandez conseil à votre revendeur spécialisé.

Détails Combair-Steam S

Caractéristiques

- Fonctionnement combiné:
 - Four/fours vapeur
 - Premium Swiss Quality
 - Durée / fin de cuisson
 - Sonde thermique
 - Régulateur d'atmosphère
 - Commande électronique intégrale
 - Horloge électronique
 - Volume de l'espace de cuisson: 56.0 litre(s)
 - Eclairage: 2 lampes à incandescence
 - Horloge et minuterie
- Cuisiner pro
 - Air chaud
 - Air chaud + vapeur
 - Air chaud humide
 - Chaleur voûte et sole
 - PizzaPlus
 - Gril

Dimensions

- Largeur de niche mm: 600
- Hauteur de niche mm: 594
- Profondeur de niche mm: 550
- Largeur appareil mm: 596
- Hauteur appareil mm: 598
- Profondeur appareil mm: 569
- Profondeur avec porte ouverte mm: 440
- Poids à vide: 50.0 kg

Caractéristiques steamer

- Electronic Steam System (ESS)
- Base de l'espace de cuisson parfaitement plane
- Détartrage guidé
- Réservoir d'eau: 1.25 litre(s)

Accessoires fournis

- Livre de recettes allemand Combair-Steam S
- Plaque en acier inox sans trous, 430 x 370 x 25 mm
- Bac de cuisson perforé, 430 x 370 x 25 mm
- Plaque à gateaux émaillée DualEmail, 430 x 370 x 25 mm
- Grille, Acier au chrome-nickel, 430 x 370 mm

Service et interfaces

- Garantie: 2 an(s)
- Œil ZUG
- Conseils après l'achat

Energie

- Tension: 230 volt(s)
- Puissance connectée: 3,7 kilowatt(s)
- Protection par fusible: 16 ampère(s)
- Réduction automatique de la consommation en mode veille
- Efficacité énergétique: A
- Meilleurs résultats que la classe énergétique: A-10%

Modes de fonctionnement

- Rôtissage doux
- Cuire à la vapeur
- Régénérer

Fiche de données Combi-Steam XSL



A Efficacité énergétique

A -30%

+ Premium
Swiss Quality

Q N° d'article: 59A336

Caractéristiques sélectionnées

Norme largeur: 60 cm

Hauteur: 45 cm

Design frontal: ChromeClass (C)

Poignée: Poignée design ChromeClass (C)

Type de raccordement: 230 volt(s)

Espace de cuisson: Acier chrome-nickel

Aussi disponible avec/en (*)

- Design frontal: Miroir (M)
- Poignée: Poignée design Nero
- Raccord d'eau fixe: Oui

(*) Toutes les combinaisons ne sont pas possibles. Demandez conseil à votre revendeur spécialisé.

Détails Combi-Steam XSL

Caractéristiques

- Fonctionnement combiné:
 - Four/fours vapeur
- Premium Swiss Quality
- Durée / fin de cuisson
- Fonction de maintien au chaud
- Sonde thermique
- Régulateur d'atmosphère
- Recettes intégrées
- Commande électronique intégrale
- Horloge électronique
- Affichage en texte clair
- Volume de l'espace de cuisson: 51.0 litre(s)
- Eclairage: 1 lampe halogène
- Horloge et minuterie
- CuissonMatic
- Rôtissage doux
- Cuire à la vapeur
- Régénérer
- Cuisiner pro
- Air chaud
- Air chaud + vapeur
- Air chaud humide

Dimensions

- Largeur de niche mm: 600
- Hauteur de niche mm: 450
- Profondeur de niche mm: 550
- Largeur appareil mm: 596
- Hauteur appareil mm: 454
- Profondeur appareil mm: 569
- Profondeur avec porte ouverte mm: 346
- Poids à vide: 36.0 kg

Caractéristiques steamer

- Electronic Steam System (ESS)
- Base de l'espace de cuisson parfaitement plane
- Détartrage guidé
- Réservoir d'eau: 1.0 litre(s)

Accessoires fournis

- Plaque en acier inox sans trous, 452 x 380 x 28 mm
- Bac de cuisson perforé, B/T/H 452 x 380 x 28 mm
- Plaque à gateaux TopClean, pour CST XSL
- Grille, Acier au chrome-nickel, B/T 452 x 380 mm

Service et interfaces

- Garantie: 2 an(s)
- Œil ZUG
- Conseils après l'achat

Energie

- Tension: 230 volt(s)
- Puissance connectée: 3,7 kilowatt(s)
- Protection par fusible: 16 ampère(s)
- Réduction automatique de la consommation en mode veille
- Efficacité énergétique: A
- Meilleurs résultats que la classe énergétique: A-30%

Modes de fonctionnement

- GourmetVapeur