



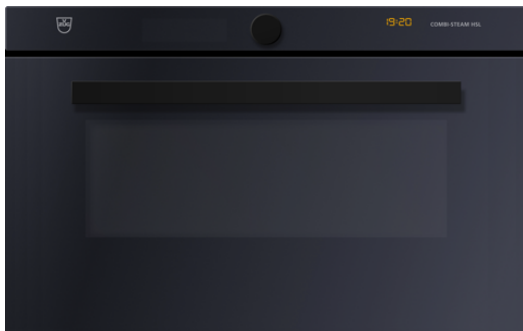
V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach, 6302 Zug

Telefon +41 58 767 67 67, Fax +41 58 767 61 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Брошюра Combi-Steam HSL



Класс энергоэффективности



Выбранное изделие

- № артикула: 2300470002
- Код EAN: 7630029423899
- Категория продукции: Паровой шкаф
- Норма ширины: 60 см
- Стандартная высота: 38.1 см
- Дизайнерский фасад: черное стекло
- Ручка: Дизайнерская ручка Negro
- Рабочая камера: Нержавеющая сталь





Подробности Пароварка Combi-Steam HSL 60

Другие возможности настройки

- Управляемое обезызвление

Produktdatenblatt Backofen/Herd/Steamer

- Объем рабочей камеры: 34 l

Design

- Категория продукции: Паровой шкаф
- Норма ширины: 60 см
- Стандартная высота: 38.1 см
- Дизайнерский фасад: черное стекло
- Ручка: Дизайнерская ручка Nero
- Рабочая камера: Нержавеющая сталь

Масса

- Высота ниши: 381 mm
- Максимальная высота ниши: 381 mm
- Ширина ниши: 600 mm
- Максимальная ширина ниши: 600 mm
- Глубина ниши: 550 mm
- Высота прибора: 378 mm
- Ширина прибора: 596.7 mm
- Глубина прибора: 567.4 mm
- Глубина прибора при открытой дверце: 294.6 mm
- Вес в порожнем состоянии: 30 kg

Дисплей и управление

- Индикация: Графический дисплей
- Управление: Система управления TouchControl и регулировочная ручка
- Перечень языков на дисплее: 10
- Языки дисплея: de, en, fr, he, it, nl, ru, tr, uk, zh
- Освещение: Галогенная лампа
- Количество освещения: 1
- Электронный таймер

Энергия

- Потребление в выключенном состоянии: 0.0 W
- Класс энергоэффективности: A+
- Расход электроэнергии при готовке циркулирующий воздух/горячий воздух: 0.47 кВт*ч
- Вид подключения (1): 230 V~
- Частота (1): 50 Hz
- Общая потребляемая мощность: 3.5 kW
- Предохранители: 16 A
- Тип штекера: Schuko 16A
- Питающий кабель: 1.8 m

Признаки - духовка

- Premium Swiss Quality
- Комбинированная эксплуатация: Обдув горячим воздухом / Пароварка
- количество сохраняемых программ: 24
- Датчик температуры приготовляемого блюда
- Датчик климата
- Объем рабочей камеры: 34 l
- Макс. регулируемая температура в режиме циркуляции воздуха/обдува горячим воздухом: 230 °C
- EcoStandby





Признаки - паровой шкаф

- Premium Swiss Quality
- Electronic Steam System (ESS)
- Приготовление на пару с точностью до градуса
- Датчик климата
- Комбинированная эксплуатация: Обдув горячим воздухом / Пароварка
- количество сохраняемых программ: 24
- Датчик температуры приготовляемого блюда
- Объем рабочей камеры: 34 l
- EcoStandby
- Минимальная температура при паровом режиме: 30 °C
- Максимальная температура при паровом режиме: 100 °C
- Макс. регулируемая температура в режиме циркуляции воздуха/обдува горячим воздухом: 230 °C

Функции

- Готовка на пару
- Горячий воздух
- Горячий воздух влажный
- Горячий воздух с увлажнением паром
- Регенерация
- Автоматическое разогревание
- Нежная готовка на пару
- Готовка по времени
- Vacuisine
- Профессиональная выпечка
- Функция поддержания в горячем состоянии
- Автоматическая готовка
- EasyCook
- Избранное
- GourmetGuide
- GourmetDämpfen (готовка на пару для гурманов)
- Встроенные рецепты
- Собственные рецепты
- Гигиена
- Функция Wellness

Дополнительные параметры

- Комплектация: 5

Сервис и интерфейсы

- ZUG Auge
- Гарантия: 2 год(лет)

