



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 XSL Подключение водопровода



Класс энергоэффективности



### Выбранное изделие

- № артикула: 2300770002
- Код EAN: 7630029423264
- Категория продукции: Паровой шкаф
- Норма ширины: 60 см
- Стандартная высота: 45 см
- Дизайнерский фасад: черное стекло
- Ручка: Дизайнерская ручка Negro
- Рабочая камера: Нержавеющая сталь
- Подключение водопровода





## Подробности Пароварка Combi-Steam XSL 60

### Другие возможности настройки

- Управляемое обезызвление

### Produktdatenblatt Backofen/Herd/Steamer

- Объем рабочей камеры: 51 l

### Design

- Категория продукции: Паровой шкаф
- Норма ширины: 60 см
- Стандартная высота: 45 см
- Дизайнерский фасад: черное стекло
- Ручка: Дизайнерская ручка Nero
- Рабочая камера: Нержавеющая сталь
- Подключение водопровода

### Масса

- Высота ниши: 450 mm
- Максимальная высота ниши: 450 mm
- Ширина ниши: 600 mm
- Максимальная ширина ниши: 600 mm
- Глубина ниши: 550 mm
- Высота прибора: 454 mm
- Ширина прибора: 596.7 mm
- Глубина прибора: 567 mm
- Глубина прибора при открытой дверце: 340.6 mm
- Вес в порожнем состоянии: 39 kg

### Дисплей и управление

- Индикация: Полноцветный 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: 0.53 кВт\*ч
- Вид подключения (1): 230 V~
- Частота (1): 50 Hz
- Общая потребляемая мощность: 3.7 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: 51 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: 51 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
- Функция выпуска пара
- 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**

- Сливной шланг: 3 m
- Комплектация: 5

### **Сервис и интерфейсы**

- ZUG Auge
- Гарантия: 2 год(лет)

