

V-ZUG AG

Industriestrasse 66, Postfach 59, 6301 Zug

Телефон +41 58 767 67 67, Факс +41 58 767 61 67

info@vzug.com, www.vzug.com

Брошюра Combi-Steam MSLQ



№ артикула: 2301560003

Выбранный прибор

№ артикула: 2301560003

Краткое название: CSTMSLQZ60c

Норма ширины: 60 см

Высота: 60 см

Дизайнерский фасад: сталь

Ручка: Дизайнерская ручка сталь

Рабочая камера: DualEmail

A

Энергоэффективность

Также имеется с/в качестве (*)

- Дизайнерский фасад: черное стекло
- Ручка: Дизайнерская ручка Nero

(*) Имеются не все комбинации.

Проконсультируйтесь в специализированном магазине

Подробности Combi-Steam MSLQ

Признаки

- Страна происхождения: CH
- Premium Swiss Quality
- Комбинированная эксплуатация:
Духовка/микроволновка/паровой шкаф
- Время включения / время выключения
- Датчик температуры приготавливаемого блюда
- Датчик климата
- Встроенные рецепты
- Полностью электронное управление
- Электронный таймер
- Текстовая индикация
- Объем рабочей камеры: 55.0 литр
- Освещение: 2 галоген
- Время и таймер

Признаки - паровой шкаф

- Electronic Steam System (ESS)
- Днище рабочей камеры без препятствий
- Управляемое обезызствление
- бак для воды: 0.9 литр
- Vacuisine

Сервис и интерфейсы

- Гарантия: 2 год(лет)
- ZUG Auge

Энергия

- Расход электроэнергии при традиционной готовке: 0.79 кВт*ч
- Вид подключения: 400V 2N/230 вольт
- Расход электроэнергии при готовке циркулирующий воздух/горячий воздух: 0.67 кВт*ч
- Общая потребляемая мощность: 5,7 киловатт
- Предохранители: 2x16/1x16 ампер
- Автоматика перехода в режим готовности
- Энергоэффективность: A
- Потребление энергии: 0.79 кВт*ч

Подробности Combi-Steam MSLQ

Режимы работы

- Автоматическое регенерирование/автоматический разогрев
- Комбинированный режим Нижний жар
- Комбинированный режим Гриль
- Комбинированный режим Гриль/циркулирующий воздух
- Комбинированный режим Горячий воздух
- Комбинированный режим Горячий воздух влажный
- Комбинированный режим Горячий воздух с увлажнением паром
- Комбинированный режим PizzaPlus
- Комбинированный режим Регенерация
- Комбинированный режим Готовка на пару
- Комбинированный режим Верхний жар/нижний жар
- Комбинированный режим Верхний жар/нижний жар влажные
- EasyCook
- Быстрое разогревание
- Избранное
- GourmetGuide
- Выдвижной ящик с подогревом/подогрев тарелок
- Инвертерная технология
- Собственные рецепты
- Power-Регенерация
- Power-Готовка на пару
- Рецепты
- Переход на летнее время
- GourmetDämpfen (готовка на пару для гурманов)
- Автоматическая готовка
- Готовка по времени
- Готовка на пару
- Регенерация
- Профессиональная выпечка
- Горячий воздух
- Горячий воздух с увлажнением паром
- Горячий воздух влажный
- Верхний жар/нижний жар

- PizzaPlus
- Гриль
- Микроволновки
- Нежная готовка на пару

Размеры

- Размеры ниши, ширина мм: 600
- Размеры ниши, высота мм: 600
- Размеры ниши, глубина мм: 550
- Размеры прибора, ширина мм: 596
- Размеры прибора, высота мм: 598
- Размеры прибора, глубина мм: 569
- Глубина с открытой дверью мм: 440
- Вес в порожнем состоянии: 52.0 кг

Аксессуары из комплекта поставки

- Противень из нержавеющей стали, 452 x 380 x 28 мм
- Противень для выпечки TopClean, Ш/Г/В 452 x 380 x 28 мм
- Glass plate 430x345 / hardened
- Противень из нержавеющей стали, перфорированный, Ш/Г/В 430 x 370 x 25 мм
- Perforated cooking tray, synthetic, 1/3 GN, height 52 mm, 325 x 177 mm
- Кулинарные книги «Быстрое приготовление на пару»