



ATAG

CS4695C Combi-stoomoven, TFT display 2.9", 45cm, Matrix Full Graphite

COMBI-STOOMOVEN

A0075082

Combi-stoomoven, TFT display 2.9", 45cm, Matrix Graphite

ADVIESPRIJS: 1848,00 EUR

Incl. BTW | Excl. Recupe! / Bebat

TECHNISCHE KENMERKEN

Afmetingen	mm	458h x 597b x 547d
Design		Matrix
Energieklasse		A+
Aansluitwaarde	W	2600
Type Ovenfunctie		Multifunctie
Stoomfunctie (J/N)		Ja
Aantal Stoomfuncties		3
Stoomfunctie Type		Stoom; Sous vide stoom
Ovendeur		Softclose
Regelbare Temperatuur stoom (J/N)		Ja
Watertoevoer		Reservoir
Inhoud waterreservoir	l	1,3
Bediening		Draaiknop+toetsen
Reiniging		Stoom
Inhoud	l	50
Inbouw Hoogte	cm	45
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Diepte	cm	55
Kleur		Grafiet

klapdeur (soft-close)

4 inschuifniveaus

op 1 niveau volledig uittrekbare telescoopgeleiding (stoombestendig) voor de bakplaten, grillroosters en stoomschalen

grafische en tekstuele weergave van tijd, temperatuur en ovenfunctie met afbeeldingen van gerechten

digitale timer

intuïtieve bediening door metalen draaiknoppen en interactieve touch control toetsen

oventemperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 30 - 100 °C, bij sous vide op de graad nauwkeurig

programmeerbare bereidingstijd en eindtijd (uitgestelde start)

2.9 inch kleuren TFT display

easy clean emaille / gladde ovenwanden

automatische ontkalkindicatie
uitneembare binnenruit
Steam Clean schoonmaaksysteem (weekt vuil los)
koele ovendeur met 4 glaslagen
kinderslot
koelventilator
geen vaste wateraansluiting nodig
inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
1 culisensor
1 grillrooster
2 stoomschalen: 1 x XL en 1 x XL geperforeerd
1 geëmailleerde bakplaat
131 automatische programma's (koken en ontdooien) incl. 12 sous vide programma's
regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte + ventilator, onderwarmte, onderwarmte +
hetelucht, bovenwarmte, pro roast
3 combinatiefuncties voor oven en steamer
culisensor kerntemperatuurmeter
extra functies: snel voorverwarmen, warmhouden, bordenwarmen en ontdooien
stoomdichtheid instelbaar (3 niveaus)
3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen
combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten