



ATAG

CS4695D Combi-stoomoven, TFT display 6.0", 45cm, Matrix Full Graphite

COMBI-STOOMOVEN

A0075083

Combi-stoomoven, TFT display 6.0", 45cm, Matrix Graphite

ADVIESPRIJS: 2048,00 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		Waterreservoir
Inhoud waterreservoir	l	1,3
Bediening		Draaiknop+toetsen
Reiniging		Stoom Ontkalking
Inhoud	l	50
Inbouw Hoogte	cm	45
Inbouw Breedte	cm	56
Inbouw Diepte	cm	55
Kleur		Grafiet

klapdeur (soft-close)

Graphite

easy clean emaille binnenruimte / gladde ovenwanden

uitneembare binnenruimte

Steam Clean schoonmaakstelsel (weekt vuil los)

automatische ontkalkindicatie

4 inschuifniveaus, voor meerdere gerechten

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

intuïtieve bediening door metalen draaiknoppen en interactieve touch control toetsen
temperatuur instelbaar per 5 °C, van 30 - 230 °C, voor stomen van 30 - 100 °C, bij sous vide op de graad nauwkeurig
6.0 inch kleuren TFT display
koele ovendeur met 4 glaslagen
kinderslot
koelventilator
geen wateraansluiting nodig
inbouw mogelijk in: hoge kast, onder werkblad
132 automatische programma's (koken en ontdooien) incl. 12 sous vide programma's
combinatie van stoom en hetelucht voor vlees, brood en andere gerechten
11 ovenfuncties: hetelucht, Eco-hetelucht, grote grill, kleine grill, grill + ventilator, onder- en bovenwarmte, onderwarmte en ventilator, onderwarmte, onderwarmte + hetelucht, bovenwarmte, pro roast
stoomdichtheid instelbaar (3 niveaus)
snel voorverwarmen, warmhouden, bordenwarmen en ontdooien
meerfase koken
memory functie
3 combinatiefuncties voor oven en steamer • regeneratiefunctie voor het professioneel opwarmen van gerechten zonder uitdrogen
culisensor met kerntemperatuurmeter
3 stoomfuncties: 100 °C, lage temperatuur en sous vide stomen