

De Dietrich

Forno



Caratteristiche principali del prodotto

Ai Talent combi steam SII forno a vapore Ai Talent Combi eccelle nella preparazione di piatti sani e gustosi. Dotato delle ultime innovazioni sia della cucina tradizionale che di quella moderna, offre un'ampia varietà di opzioni: cottura combinata, 100% a vapore o Sous Vide

Schermo TFT smart navigation L'interfaccia è dotata di un ampio schermo TFT ad alta definizione da 4,3", arricchito con funzionalità innovative. Foto straordinarie mostrano i piatti predefiniti e le ricette in modalità di cottura automatica, con un realismo sorprendente e unico.

Selettore sensoriale Con suo design appagante sia al tatto che alla vista, con il suo diametro importante, il selettore consente di regolare ogni impostazione con estrema precisione. La sua superficie zigrinata e il taglio diamantato offrono una presa sicura e una sensazione di perfetto controllo..

Ref.: DOR4747MB

GENERALE

Brand	DE DIETRICH
Codice Commerciale	DOR4747MB
Codice EAN	3660767997127
Codice doganle	85166080

CARATTERISTICHE GENERALI

Tipo modello	Incasso
Tipo di alimentazione	Elettrico
Modalità di cottura	Vapore Combinaato
Sistema di pulizia del forno	Pirolitico
Colore	Mat Balck
Tipologia di comandi	Schermo a colori TFT
Numero di manopole	1
Tiplogia di porta interna	Vetro completamente rimovibile
Modalità di apertura della porta	Apertura verso il basso con sistema Soft Close
Capacità del serbatoio dell'acqua (L)	1

CONNETTIVITÀ

Connettività	No
Tipo di connettività	-
Caratteristiche	-

PRESTAZIONI

Indice di Efficienza Energetica (EEI) (kWh)	81.4
Classe di efficienza energetica	A+
Consumo energetico in modalità convenzionale (kWh)	0.7
Consumo energetico in modalità ventilata (kWh)	1.1
Potenza del grill	2100
Consumo in modalità stand-by (W)	0.8
Consumo in stand-by con connessione attiva (W)	-
Volume della cavità interna (L)	73
Dimensioni della cavità interna AxLxP (mm)	382x474x405
Rivestimento interno	Smaltato
Luce all'apertura della porta	Sì

De Dietrich

Forno

Ref.: DOR4747MB

FUNZIONI DI COTTURA	
Numero delle funzioni di cottura	27
Programma 1	Tradizionale
Programma 2	Calore Combinato
Programma 3	Grill Variabile
Programma 4	Grill Ventilato
Programma 5	Calore Ventilato
Programma 6	Piastra inferiore + ventola
Programma 7	Eco
Programma 8	Mantenimento caldo
Programma 9	Scongellamento
Programma 10	Lievitazione impasto
Programma 11	Essiccazione
Programma 12	Shabbat
Programma 13	Guida cucina
Programma 14	Cottura a bassa temperatura
Programma 15	Pyroexpress (59 min)
Programma 16	Pirolisi Automatico
Programma 17	Pirolisi (2h)
Programma 18	Air Fry
Programma 19	Cottura a vapore 100%
Programma 20	Vapore
Programma 21	Calore Ventilato + Vapore
Programma 22	Tradizionale + Vapore
Programma 23	Grill Ventilato + Vapore
Programma 24	Guida cucina 100% Vapore
Programma 25	Guida cucina Combinata
Programma 26	Regeneration Function
Programma 27	Vacuum packing Guida

ACCESSORI E DOTAZIONE	
Tipologia di guide laterali	6 livelli di griglie cromate
Numero di guide telescopiche laterali	1
Guide telescopiche laterali	Sistema di scorrimento telescopico parziale
Numero di griglie	4
Tipologia di griglie	2 griglie di sicurezza piatta, 2 mezze griglie
Numero di piatti e teglie	4
Tipologia di piatti e teglie	1 vassoio raccogli gocce 45 (mm) + 1 vassoio forato 20 (mm) + 1 teglia da 8 mm + 1 teglia inox per cottura al vapore
Girarrosto	No

PRODUZIONE	
Tipologia di sistemi di sicurezza	Comando di blocco + Auto Stop System
Tipologia di porta	Porta fredda a 4 vetri

INSTALLAZIONE	
Assorbimento elettrico massimo (kW)	3.385
Fusibile richiesto (A)	16
Voltaggio (V)	220-240
Frequenza di alimentazione (Hz)	50/60
Dimensioni del prodotto senza imballo AxLxP (mm)	592X592X609
Misure del prodotto con imballo (mm)	670X640X660
Dimensioni di incasso AxLxP (mm)	585X560X550
Lunghezza del cavo di alimentazione (cm)	115
Tipologia di spina	Senza spina
Peso netto (kg)	44.1
Peso lordo (kg)	45.6

PRODUZIONE	
Paese di origine	Francia
Disponibilità pezzi di ricambio (anni)	20
Indice di riparabilità	-