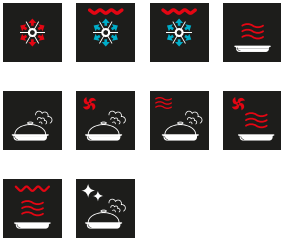


## Ultracombi

### Functies



### Algemene kenmerken

- Bedrijfstemperatuur 30-250°C
- Elektronische programmering touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Kerntemperatuurmeter
- Verlichting vanbinnen met halogeenlamp
- Ovendeurruiten Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge dichtheid
- Ventilatie tangentiële koeling met dubbele snelheid
- Kinderbeveiliging

### Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
- Inhoud 36 L
- Thermostaat met elektronische sonde

### Verbruik

- |                         |        |
|-------------------------|--------|
| • Maximale stroomopname | 3,4 kW |
| • Elektrische grill     | 1900 W |
| • Ronde element         | 1600 W |
| • Stoomgenerator        | 1200 W |
| • Generator microgolven | 1600 W |

## Snelkoeler

### Functies



### Algemene kenmerken

- 3 roosters
- Rijzen
- Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
- Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
- Snel koelen
- Ontdoeien
- Klaar om op te dienen
- Trage bereiding
- Vacuüm garen

### Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
- Inhoud 40 L

### Verbruik

- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| • Maximale stroomverbruik: | 300 W |
|----------------------------|-------|

## Vacuüm

### Functies



### Algemene kenmerken

- Marineren
- Vleesrijping
- Dichtschroeven op 3 niveaus
- H2OUT: ontvochtigingscyclus

### Kenmerken bereidingskamer

- Interne afmetingen 30×36×10 cm
- Inhoud 7,5 L

### Verbruik

- |                            |       |
|----------------------------|-------|
| • Maximale stroomverbruik: | 240 W |
|----------------------------|-------|

### Technische tekening en maten

