

DGD 7635

Four vapeur sous pression avec raccordement à l'eau et vidange
le four à vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



- Chauffe très rapide et temps de cuisson ultracourts – PowerSteam
- Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson
- Sécurité exemplaire – systèmes de sécurité fiables
- Possibilité de montage pour les niches de 38 cm et 45 cm
- Design harmonieux – porte Lift relevable

Code EAN: 4002516166276 / Numéro de matériel: 11168490 /
Ancien Numéro de matériel: 23763525B

Modèle	
Couleur de l'appareil	Noir obsid.
Modèle et design	
Four à vapeur sous pression	•
VitroLine	•
Porte Lift relevable avec bande décorative au-dessus (pour niche de 38 cm)	•
Avantages gustatifs	
Génération de vapeur externe	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Modes de cuisson	
Décongélation	•
Cuisson vapeur	•
Cuisson vapeur sous pression	•
Réchauffer	•
Applications spéciales	•
Confort d'utilisation	
Écran	2 x affichage à 7 segments
Tablette extractible avec retour automatique	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Cuisson à la vapeur jusqu'à 3 niveaux simultanément	•
Cuisson de menu	•
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•
Programmation du temps de cuisson	•
Affichage de la température réelle	•
Réglages individuels	•
Confort d'entretien	
Enceinte de cuisson en inox	•
Générateur de vapeur externe	•
Grilles de support amovibles	•
Détartrage	•
Alimentation eau/dif. vapeur	
PowerSteam	•
DirectWater plus	•
Filtre d'évacuation	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec porte froide	•
Arrêt de sécurité	•
Verrouillage de la mise en marche	•
Système de refroidissement des vapeurs	•
Refroidissement automatique	•
Double dispositif de sécurité contre la surpression	•
Verrouillage de porte	•
Caractéristiques techniques	
Volume de l'enceinte de cuisson en l	19
Nombre de niveaux d'enfournement	3
Charnière de porte	Gauche
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	120
Cuisson sous pression de 101 °C à 120 °C	•

DGD 7635

Four vapeur sous pression avec raccordement à l'eau et vidange
le four à vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



Code EAN: 4002516166276 / Numéro de matériel: 11168490 /
Ancien Numéro de matériel: 23763525B

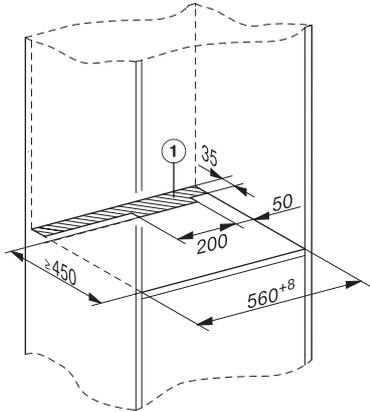
Largeur de niche min. en mm	560
Largeur de niche max. en mm	568
Hauteur de niche min. en mm	380
Hauteur de niche max. en mm	380
Profondeur de la niche en mm	555
Dimensions (l x h p) en mm	595 x 385 x 565
Largeur de l'appareil en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	385
Profondeur de l'appareil en mm	565
Poids en kg	42,6
Puissance totale de raccordement en kW	5,10-5,60
Tension en V	230-240
Fréquence en Hz	50
Nombre de phases	3
Câble d'alimentation	•
Longueur du câble de branchement électrique en m	2
Longueur du tuyau d'alimentation en eau en m	2,0
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	2,5

Accessoires fournis

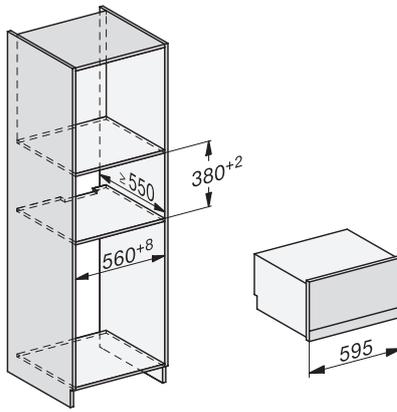
Grilles de support amovibles (paire)	1
Plats de cuisson en inox perforés	2
Plat de cuisson vapeur en inox non perforé	1
Plaque de cuisson	1

DGD 7635

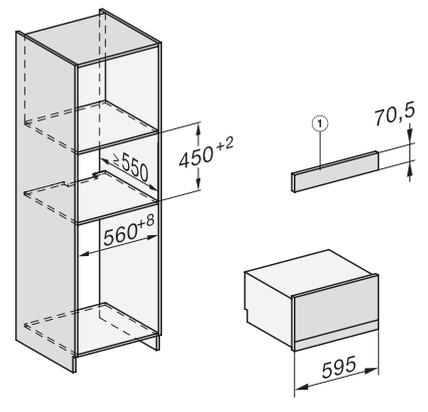
Four vapeur sous pression avec raccordement à l'eau et vidange
le four à vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



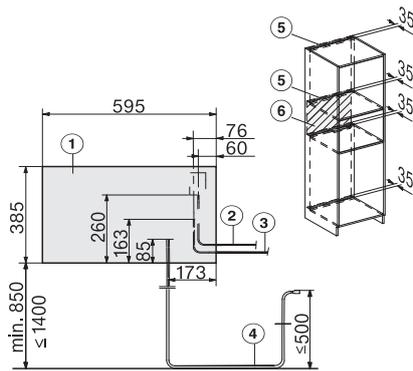
DGD cut-out water hose, installation drawing



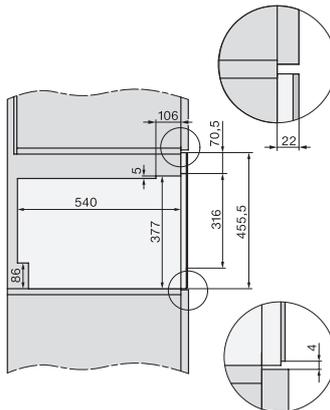
built-in DGD, installation drawing



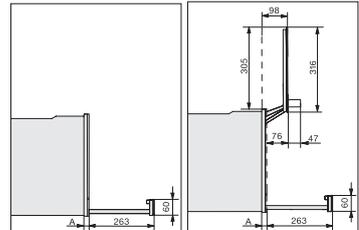
450 AB45-7 built-in niche, installation drawing



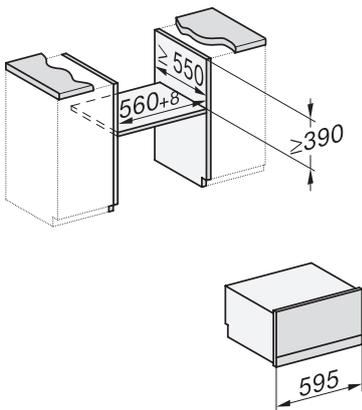
connections and ventilation DGD 7 side view with and without lift door DGD7, installation drawing



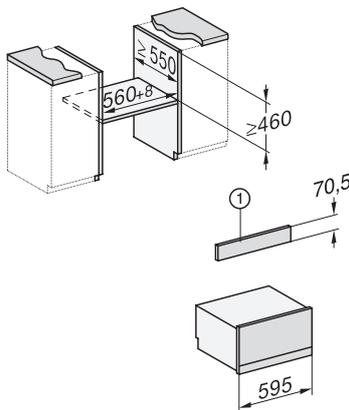
side view DGD 450, installation drawings



Side view with and without lift door DGD7, installation drawings



built-in DGD build-under, installation drawing



built-in DGD 450 build-under, installation drawing