

DGD 7635

Four à vapeur sous pression avec raccordement eau froide et eaux usées
le four 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

Numéro EAN: 4002516029427 / Numéro de matériel: 10904280 /
Ancien Numéro de matériel: 23763525CH

Construction et design	
Four à vapeur sous pression	•
VitroLine	•
Porte Lift relevable avec bande décorative au-dessus (pour niche de 38 cm)	•
Couleur d'appareil	Noir obsid.
Avantages	
Production de vapeur externe	•
Cuisson de menus sans transfert de goût	•
Modes de cuisson	
Décongélation	•
Cuisson à la vapeur	•
Cuisson vapeur sous pression	•
Réchauffer	•
Applications spéciales	•
Confort d'utilisation	
Écran	Écran 2 x 7 segments
Tablette extractible à fermeture automatique	•
Cuisson indépendante de la quantité	•
Cuisson à la vapeur simultanée sur 3 niveaux	•
Cuisson de menus	•
Réduction de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•
Fonctions de minuterie	•
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	•
Technologie de production de vapeur et d'alimentation en eau	
PowerSteam	•
DirectWater plus	•
Filtre d'évacuation	•
Sécurité	
Système de refroidissement avec façade 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'introduction	3
Dimensions (l x h x p) en mm	595 x 385 x 565
Butée de porte	Gauche
Températures du mode Cuisson vapeur min. en °C	40

DGD 7635

Four à vapeur sous pression avec raccordement eau froide et eaux usées
le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.

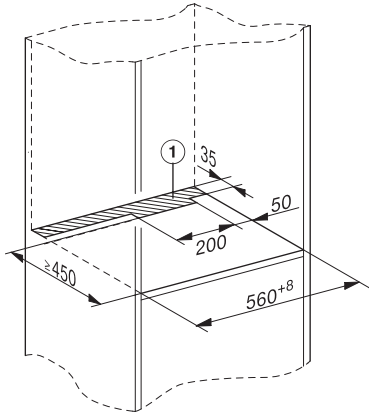


Numéro EAN: 4002516029427 / Numéro de matériel: 10904280 /
Ancien Numéro de matériel: 23763525CH

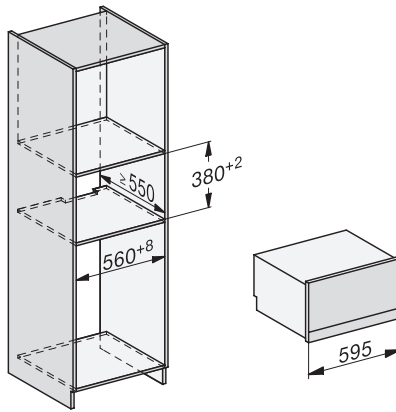
Températures du mode Cuisson vapeur max. en °C	120
Cuisson sous pression de 101 °C à 120 °C	•
Largeur de niche min. en mm	560
Largeur de la niche max. en mm	568
Hauteur de la niche min. en mm	380
Hauteur de la niche max. en mm	380
Profondeur de la niche en mm	555
Largeur de l'appareil en mm	595
Hauteur de l'appareil en mm	385
Profondeur de l'appareil en mm	565
Dimensions (l x h x p) en mm	595 x 385 x 565
Poids en kg	42,6
Puissance de raccordement totale en kW	5,10
Tension en V	400
Fréquence en Hz	50
Nombre de phases	3
Protection par fusible en A	10
Câble d'alimentation	•
Longueur du câble d'alimentation électrique en m	2
Longueur du tuyau d'arrivée d'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
Plats de cuisson en inox non perforés	1
Tôle de cuisson	1

DGD 7635

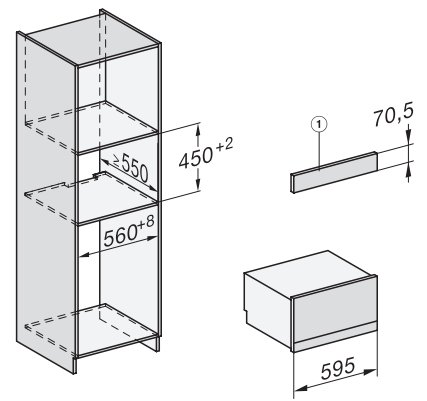
Four à vapeur sous pression avec raccordement eau froide et eaux usées
le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



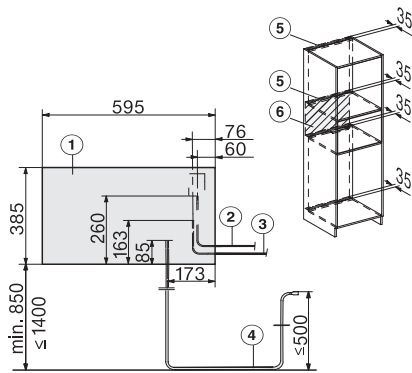
DGD7xxx, installation drawings



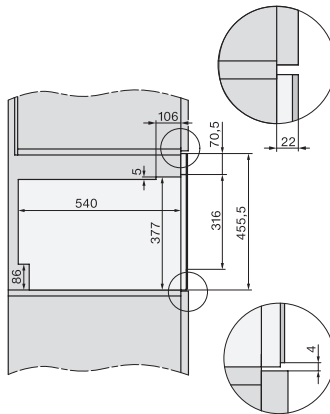
DGD7035, DGD7635, installation drawings



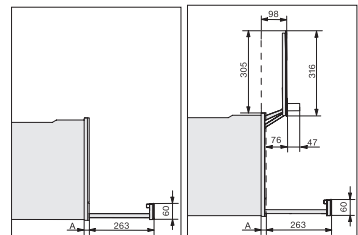
DGD7035, DGD7635, installation drawings



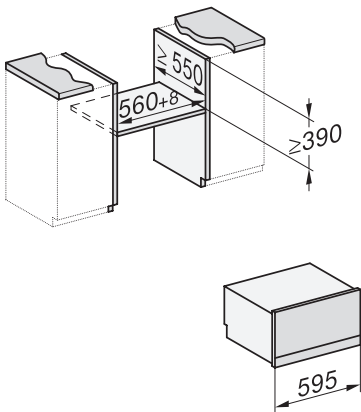
DGD7035, DGD7635, installation drawings



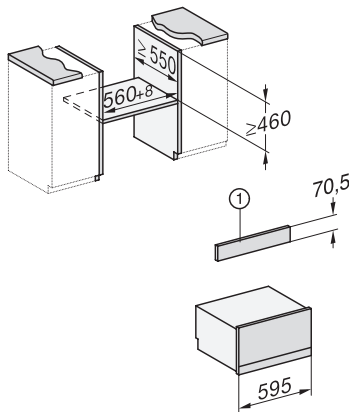
DGD7635, installation drawings



DGD7035, DGD7035-55, DGD7635, installation drawings



DGD7035, DGD7635 - installation drawing



DGD7035, DGD7635 - installation drawing