

COF01PBEU

Kategoria	Gotowanie
Rodzina produktów	Nablatowy piekarnik
Typ	Nablatowy piekarnik Galileo combi steam
Wersja	EU
Kod EAN	8017709333874



Linia wzornicza

Linia wzornicza	50's Style	Materiał przycisków	Tworzywo sztuczne
Seria	NA	Kolor przycisków	Srebrny
Kolor	Pastelowy błękit	Materiał uchwyty pojemnika na wodę	Tworzywo sztuczne
Wykończenie	Połysk	Kolor uchwyty zbiornika na wodę	Pastelowy błękit
Linia wzornicza	50s Style	Internal layer tank material	Stal nierdzewna
Edycja limitowana	NA	Materiał zbiornika wody	Tworzywo sztuczne
Współpraca	NA	Kolor pojemnika na wodę	Przeźroczysty, z jedną stroną matową
Wykończenie korpusu	Polerowane	Materiał uchwyty zbiornika	Tworzywo sztuczne
Kolor korpusu	Pastelowy błękit	Kolor uchwyty zbiornika	Szary
Materiał korpusu	Tworzywo sztuczne	Materiał podstawy	Tworzywo sztuczne
Materiał drzwi	Tworzywo sztuczne	Kolor podstawy	Szary mat
Materiał szyby	Szkło	Wykończenie	Mat
Kolor szyby	Przydymiony	Materiał nóżek antyślizgowych	Guma
Materiał uchwyty	Aluminium	Rodzaj logo	Wstawiane
Kolor uchwyty	Polished chrome	Kolor przewodu zasilającego	Szary
Kolor pokręteł	Chrom polerowany	Decorated / Special	NA

Sterowanie

Wyświetlacz	Tak	Liczba pokręteł	2
Technologia wyświetlacza	LCD colour	Przycisk START/STOP	Tak
		Przycisk SET	Tak

Sterowanie	Przyciski, Pokręta
Liczba przycisków	2

Specyfikacja techniczna

Capacity	30 L	Liczba wentylatorów	1
Liczba poziomów pieczenia	3	Moc grzałki grilla	900 W
Rodzaj poziomów piekarnika	Prowadnice metalowe	Moc dolnej grzałki	700 W
Kontrola temperatury	Elektroniczna	Liczba źródeł oświetlenia	1
Minimalna temperatura	40 °C	Rodzaj oświetlenia	Halogen
Maximum temperature	230 °C	Oświetlenie przy otwartych drzwiach	Tak
Timer max value	13 H (Only with pure steam function), 5 H	Możliwość wymiany żarówki	Tak
Pojemność zbiornika	0,8 l	Otwieranie drzwi	Standardowe
Discharge water tank	0,4 l	Liczba szyb w drzwiach	3
Wyjmowany zbiornik na wodę	Tak	Podstawa antypoślizgowa	Tak
Załadunek wody	Ręczny	Detachable cord	Tak
Materiał wewnętrznej komory	Emaliowany		

Programy / Funkcje

Liczba funkcji pieczenia	10
Menu tradycyjne	Funkcje: statyczna, obieg powietrza, grill, obieg powietrza z grzałką dolną, air fry, podgrzewanie, rozmrażanie
Menu Steam	Para 100%, combi steam + obieg powietrza, combi steam + obieg powietrza z grillem
Chef Menu	Mięso i drób, ryby i skorupiaki, warzywa i dodatki, ciasta i desery, chleb/pizza i zapiekanki
Liczba automatycznych przepisów	33
Funkcja statyczna	Tak
Pieczenie z obiegiem powietrza	Tak
Funkcja grill	Tak
Pieczenie z obiegiem powietrza i grzałką dolną	Tak
Funkcja AIR FRY	Tak
Podgrzewanie	Tak
Funkcja rozmrażania	Tak
Funkcja Pure Steam	Tak
Combi steam + fan-assisted function	Tak (20-70%)
Funkcja combi steam + obieg powietrza z grillem	Tak
Alarm braku wody	Tak
Alarm odkamienienia	Tak
Timer	Elektroniczny
Blokada sterowania / Blokada bezpieczeństwa	Tak
Pozostałe funkcje	Ustawienia zegara, tryb zegara 12/24H, jednostka miary temperatura/waga, sygnały akustyczne włącz/wyłącz, poziom jasności, wyświetlacz eco, twardość wody
Sygnal dźwiękowy zakończenia pieczenia	Tak

Sygnaly dźwiękowe

Opcjonalnie

Akcesoria w standardzie

Grill rack	1	Stainless steel perforated tray for steam	1
Enameled tray	1	Air Fry perforated tray	1

Podłączenie elektryczne

Wtyczka	(F;E) Schuko	Częstotliwość (Hz)	50/60 Hz
Moc	1800 W	Długość przewodu zasilającego (cm)	1 m
Napięcie	220-240 V		

Zużycie w trybie standby

Standby activation time	15 min.	Show information in Standby	Tak
Product stand-by power	0,6 W		

Informacje logistyczne

Szerokość produktu	500 mm	Głębokość opakowania	650 mm
Głębokość produktu	510 mm (with handle)	Wysokość opakowania (mm)	478 mm
Wysokość produktu	400 mm	Waga netto (kg)	17,500 kg
Wymiary produktu	WxDxH 500x510x400 mm	Waga brutto (kg)	26,200 kg
Szerokość opakowania (mm)	572 mm		

Dostępne wersje kolorystyczne



COF01BLEU

Kolor: Czarny



COF01CREU

Kolor: Kremowy



COF01PGEU

Kolor: Pastelowa zieleń



COF01RDEU

Kolor: Czerwony



COF01WHEU

Kolor: Biały

Benefit (TT)

Łatwe czyszczenie COF

Łatwe czyszczenie dzięki funkcji pary, demontowalnym prowadnicom i akcesoriom, oraz funkcji odkamieniania.

Galileo technology COF

Galileo Multicooking technology - profesjonalne algorytmy zapewniające doskonałe rezultaty w kompaktowej obudowie .

Multi Cooking 3 Menu COF

10 w 1: wybór spośród funkcji tradycyjnych, parowych i automatycznych, w tym Air fry, rozmrażanie i utrzymywanie ciepła.

System parowy COF

Funkcja pary działająca samodzielnie lub w połączeniu z innymi funkcjami, pozwala zachować aromaty i składniki odżywcze.

Przepisy Chef Menu COF

33 automatyczne przepisy: przygotuj doskonałe dania mięsne, rybne i warzywne, a także desery, pieczywo i pizzę.

Aksesoria standardowe COF

Pełna gama akcesoriów w zestawie umożliwia eksperymentowanie z tradycyjnymi sposobami gotowania, z gotowaniem na parze i smażeniem Air fry.