

COF01PGEU

Categoria	Cottura
Famiglia	Forno d'Appoggio Combinato
Tipologia	Forno d'Appoggio Combinato Vapore
Versione	EU
Codice EAN	8017709333881



Estetica

Estetica	50's Style	Colore pulsanti	Argento
Serie	NA	Materiale leva apertura serbatoio	Plastica
Colore	Verde pastello	Colore leva apertura serbatoio	Verde pastello
Finitura	Lucido	Materiale strato interno serbatoio	Acciaio
Estetica	Anni 50	Materiale serbatoio	Plastica
Decorazione / Colore Speciale	NA	Colore serbatoio	Trasparente con lato opaco
Collaborazioni	NA	Materiale maniglia serbatoio	Plastica
Colore corpo	Verde pastello	Colore maniglia serbatoio	Grigio
Materiale corpo	Plastica	Materiale base	Plastica
Materiale porta	Plastica	Colore base	Grigio opaco
Materiale finestra	Vetro con cornice in plastica lucida	Finitura base	Opaca
Colore finestra	Fumé	Materiale piedini antiscivolo	Gomma
Materiale maniglia	Alluminio	Tipologia logo	Applicato
Colore maniglia	Cromato lucido	Colore cavo alimentazione	Grigio
Colore manopole	Cromato lucido	Decorazione / Speciale	NA
Materiale pulsanti	Plastica		

Comandi

Display	Sì	N° pulsanti	2
Tecnologia display	LCD a colori	Pulsante START/STOP	Sì
Tipologia comandi	Pulsanti, Manopola	Pulsante SET	Sì

N° manopole 2

Caratteristiche Tecniche

Capacita'	30 L	Ventola	Singola
N° di ripiani	3	Resistenza grill - Potenza	900 W
Tipo di ripiani	Telai in metallo	Resistenza suola - Potenza	700 W
Regolazione della temperatura	Elettronica	N° di luci	1
Temperatura minima	40 °C	Tipo di luce	Alogena
Temperatura massima	230 °C	Accensione luce all'apertura porta	Sì
Timer durata massima	13 H (Solo per funzione vapore puro), 5 H	Luce sostituibile dall'utente	Sì
Capacità serbatoio	0,8 l	Apertura porta	A ribalta
Capacità serbatoio di scarico	0,4 l	N° vetri porta totale	3
Serbatoio acqua rimovibile	Sì	Piedini antiscivolo	Sì
Carico acqua	Manuale	Cavo rimovibile	Sì
Materiale della cavità	Smaltata		

Programmi / Funzioni

N° funzioni di cottura	10
Menu Cotture tradizionali	Statico, Ventilato, Grill, Base ventilata, Air fry, Mantenimento in caldo, Scongellamento
Menu Cotture vapore	Vapore puro (100%), Vapore combinato + Ventilato, Vapore combinato + Grill ventilato
Menu Chef	Carne e pollame, Pesce e molluschi, Verdure e contorni, Torte e dolci, Pane / pizza e sfornati
N° ricette automatiche	33
Funzione statico	Sì
Funzione ventilato	Sì
Funzione grill	Sì
Funzione base ventilata	Sì
Funzione Air Fry	Sì
Funzione mantenimento in caldo	Sì
Funzione scongelamento	Sì
Funzione vapore puro	Sì (100%)
Funzione vapore combinato + ventilato	Sì (20-70%)
Funzione vapore combinato + grill ventilato	Sì (20-70%)
Avviso serbatoio acqua vuoto/mancante	Sì
Avviso decalcificazione	Sì
Timer	Elettronico
Blocco Tasti/ Sicurezza Bambini	Sì
Impostazioni	Regolazione orologio, Formato orologio 12/24H, Unità di misura temperatura/peso, Segnalazioni sonore ON/OFF, Livello luminosità, ECO Display, Durezza acqua
Allarme acustico di fine cottura	Sì
Segnalazioni sonore	Opzionale

Dotazione Accessori Inclusi

Griglia inox	1	Teglia inox forata	1
Teglia smaltata	1		

Collegamento Elettrico

Spina	(F;E) Schuko	Frequenza	50/60 Hz
Potenza	1800 W	Lunghezza del cavo di alimentazione	1 m
Tensione	220-240 V		

Informazioni Logistiche

Larghezza del prodotto	500 mm	Profondità del prodotto imballato	680 mm
Profondità del prodotto	510 mm (con maniglia)	Altezza del prodotto imballato	535 mm
Altezza del prodotto	400 mm	Peso netto (kg)	17,500 kg
Dimensioni prodotto	LxPxA 500x510x400 mm	Peso lordo (kg)	26,200 kg
Larghezza del prodotto imballato	635 mm		

Prodotti alternativi



COF01BLEU

Colore: Nero



COF01CREU

Colore: Panna



COF01PBEU

Colore: Azzurro



COF01RDEU

Colore: Rosso



COF01WHEU

Colore: Bianco

Benefit

Pulizia facile COF

Il forno a vapore combinato è facile da pulire grazie all'uso del vapore, a guide e accessori rimovibili e alla funzione di decalcificazione

Galileo tecnologia COF

Tecnologia Galileo Multicooking: un innovativo sistema di distribuzione del calore e algoritmi professionali per risultati eccezionali in un design compatto

Multi Cooking 3 Menu COF

10 funzioni in 1: con i menù multifunzione, scegli tra cotture tradizionali, cotture a vapore o preimpostate come Air fry, scongelamento e mantenimento in caldo

Sistema vapore COF

Versatilità di cottura: Scegli tra cotture a vapore puro o combinate a vapore per esaltare i sapori e preservare i nutrienti. La pulizia è facile grazie al serbatoio estraibile e alla funzione di decalcificazione

Menu Chef ricette COF

33 Ricette automatiche per sperimentare con facilità piatti di carne, pesce e verdure, oltre che dolci e panificati

Accessori inclusi COF

Gamma completa di accessori inclusi per il tuo forno combinato a vapore, per sperimentare cotture tradizionali, con vapore e Air fry