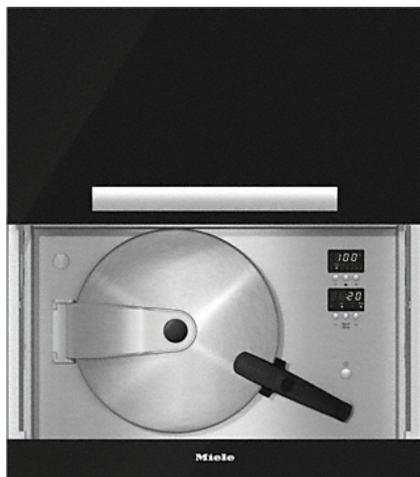


DGD 6635

Four à vapeur sous pression

le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



- Temps de préchauffage et de cuisson très rapides : PowerSteam
- Maniabilité et nettoyage très aisé : raccordement fixe à l'eau
- Idéal grâce à des systèmes de sécurité fiables
- Pratique : tablette extractible
- Une image harmonieuse grâce à la porte-lift

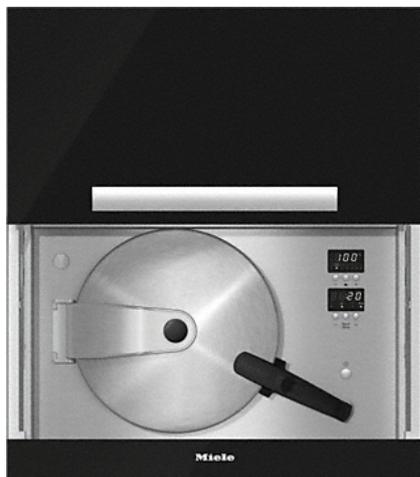
Code EAN: 4002515286692 / Numéro matériel: 09504900

Modèle	
Four à vapeur sous pression	•
Design	
PureLine	•
Porte-lift avec bande décorative au-dessus (pour niche de 38cm)	•
Porte-lift sans bande décorative	•
Coloris	Noir obsid.
Affichage	Écran 2 x 7 segments
Avantages	
Régulation électronique de la t° °C	40 - 120
Cuissons sous pression de 101°C à 120°C	•
Production externe de vapeur	•
Préparation de menus sans transfert de goûts	•
Fonctions	
Décongeler	•
Cuisson à la vapeur	•
Cuisson vapeur sous pression	•
Réchauffer	•
Confort d'utilisation	
Cuisson à la vapeur sur jusqu'à 3 niveaux simultanément	•
Cuisson non-lieée aux quantités	•
Diminution de la vapeur avant la fin du temps de cuisson	•
Arrêt automatique	•
Affichage de la température réelle	•
Température proposée	•
Signal sonore lorsque la température souhaitée est atteinte	•
Réglages individuels	•
Porte d'appareil	
Porte-lift noire	•
Surface de pose télescopique à fermeture automatique	•
Charnières de porte	Gauche
Enceinte	
Volume de l'enceinte en l	19
Enceinte inox	•
Nombre de niveaux d'introduction	3
Surface de pose par niveau d'introduction	1/3 GN
Grille de récupération amovible en inox	•
Confort d'entretien	
Générateur de vapeur externe	•
Détartrage automatique	•
Technologie de production de vapeur et approvisionnement en eau	
PowerSteam	•
Raccordement à l'eau froide	•
Raccordement aux eaux usées	•
Filtre d'évacuation	•

DGD 6635

Four à vapeur sous pression

le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.

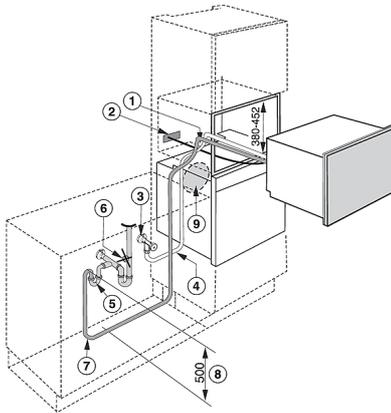


Sécurité	
Système de refroidissement avec façade froide	•
Arrêt de sécurité	•
Blocage de la mise en marche	•
Système de refroidissement des vapeurs	•
Refroidissement automatique	•
Contacteur de porte	•
Verrouillage de porte	•
Sécurité contre la surpression, double	•
Informations techniques	
Largeur de la niche en mm	560
Hauteur de la niche 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
Poids en kg	36,5
Puissance de raccordement totale en kW	5,1-5,6
Tension en V	230-240
Protection par fusible en A	16
Fréquence en Hz	50
Nombre de phases de courant	3
Accessoires fournis	
Grille de récupération en inox	•
Nombre de récipients inox perforés	2
Nombre de récipients inox non perforés	1
Tôle de pose	•
Livre de recettes	•
Câble de raccordement	•
Longueur du tuyau d'alimentation en eau en m	2,0
Longueur du tuyau d'évacuation d'eau en m	2,5
carte réponse pour 1 bouteille de détartrant système	•

DGD 6635

Four à vapeur sous pression

le four vapeur le plus rapide et le plus puissant du monde.



DGD 4635, DGD 6605, DGD 6635, raccordement à l'eau (schéma)

1. Découpe dans le plateau de support de l'appareil pour le tuyau d'arrivée et d'évacuation d'eau
2. Surface d'installation de la fiche de raccordement électrique 250 x 80 mm, câble d'alimentation, L = 2000 mm
3. Robinet d'arrêt (raccordement à l'eau froide) avec filetage de raccordement de 3/4"
4. Tuyau d'arrivée d'eau, L = 2000 mm
5. Deuxième siphon séparé
6. Aucune évacuation d'eau ici
7. Tuyau d'évacuation d'eau, L = 2500 mm
8. L'extrémité ascendante du tuyau d'évacuation d'eau jusqu'au siphon ne doit pas dépasser 500 mm.
9. Attention ! Lors de l'installation d'un four, ne coincez pas le tuyau d'arrivée/d'évacuation d'eau de l'appareil derrière le capot (9).