

Atag CS6695C

Fabrikant: ATAG
Model: CS6695C
Beschikbaarheid: 1-3 werkdagen

€2.149,00
Excl BTW: €1.776,03



De **ATAG CS6695C** is een geavanceerde combi-stoomoven met een ruime inhoud van 73 liter en een strak grafietdesign. Dit model combineert stoom- en ovenfuncties voor maximale veelzijdigheid in de keuken, perfect voor wie op zoek is naar zowel efficiëntie als precisie bij het bereiden van gerechten.

Kenmerken van de ATAG CS6695C

- Ruime inhoud van 73 liter voor grotere gerechten
- Culisensor voor nauwkeurige kerntemperatuurcontrole
- Steam Clean functie voor eenvoudige reiniging
- Telescoopgeleiding voor veilig en eenvoudig gebruik
- Kleurendisplay voor intuïtieve bediening

Professionele kookresultaten

Dankzij de ingebouwde culisensor bereik je altijd de perfecte cuisson van vlees en vis. De sensor meet de kerntemperatuur van je gerecht en stopt het kookproces zodra de ideale temperatuur is bereikt. Met de stoomfuncties en de sous-vide mogelijkheid stel je nauwkeurig temperaturen in voor een optimaal resultaat.

Eenvoudig schoonmaken en onderhoud

De ATAG CS6695C is uitgerust met een Steam Clean functie die vuil losweekt met behulp van stoom, zodat het gemakkelijk te verwijderen is. Ook is er een automatische ontkalkindicatie, wat het onderhoud van de oven eenvoudig houdt. De Easy-Clean emaille binnenruimte zorgt ervoor dat je de oven snel schoon hebt.

Veelzijdige ovenfuncties

De oven biedt vijf inschuifniveaus en verschillende combinaties van hetelucht, grill en onder- en bovenwarmte. Dankzij de volledig uittrekbare telescopische geleiding schuif je veilig en eenvoudig je gerechten in en uit de oven, zonder risico op kantelen.

Product eigenschappen:

Fysieke kenmerken	
Energielabel	A+
EAN	8715393362643
Gewicht	0.00 kg
Afmeting (HxBxD)	59.70cm x 59.70cm x 56.50cm

Specificaties:

Beknopte specificaties	
Nishoogte	60 cm
Type	Stoomoven
Reiniging	Hydrolyse
Maximale temperatuur	230 °C
Telescopische geleiderail	Ja
Kenmerken	
WATERAANSLUITING	Nee
Algemeen	
Bouwworm	Inbouw
Type oven	Stoomoven
Eigenschappen	
Netto inhoud totaal	73 liter
Waterreservoir	Ja
Inhoud waterreservoir	1.3 liter
Programma's en functies	
Boven-/onderwarmte	Ja
Grill	Ja
Hetelucht	Ja
Aantal programma's	11
Ontdooifunctie	Ja
Magnetron	Nee
Pizza functie	Ja
Warmhoudfunctie	Ja
Extra functies	Snel voorverwarm-, warmhoud-, bordenwarm- en ontdooifunctie
Stoomfunctie	Ja

Comfort	
Anti-Fingerprint	Nee
Snel voorverwarmen	Ja
Soft-Close	Ja
Soft-Open	Nee
Binnenverlichting	Ja
Resttijdindicatie	Ja
Bediening	
Smart bediening	Nee
Beschikbare talen in het display	Nederlands-Engels-Frans-Duits
Soort bedieningselementen	Tiptoetsbediening
Uitvoering display	TFT-display
Aansluiting	
Aansluitspanning	220-240 V
Aansluitstekker meegeleverd	Ja
Frequentie	50 Hz
Aansluitwaarde	3400 W
Lengte aansluitsnoer	150 cm
Technisch	
Minimale temperatuur	30 °C
Maximale temperatuur	230 °C
Design	
Basiskleur	Grafiet
Commerciële kleurnaam	Grafiet
Specificaties	
Aantal inschuifhoogtes	5
Maximale grillvermogen	2700 W
Timer	Ja

Specificaties	
Type grill	Grootvlakgrill en kleine grill
Uitgestelde start	Ja
Lamptype	Halogeen
Onderhoud en reiniging	
Geïntegreerd reinigingssysteem	Ja
Type reinigingssysteem	Hydrolyse
Prestaties en verbruik	
Energieverbruik (conventionele verwarming)	0.96 kWh
Energieverbruik (circulatielucht/hete lucht)	0.7 kWh
Maten en gewicht	
Maximale nisbreedte	560 mm
Maximale nisdiepte	550 mm
Maximale nishoogte	590 mm
Minimale nishoogte	590 mm
Breedte inclusief verpakking	660 mm
Commerciële breedte	60 cm
Commerciële hoogte	60 cm
Diepte inclusief verpakking	700 mm
Hoogte inclusief verpakking	700 mm
Zekerheid	
Keurmerken	VDE
Veiligheidssysteem	Ja
Deurvergrendeling	Nee
Kinderbeveiliging	Ja
Toebehoren	
Telescopische geleiderail	Ja

Toebehoren	
Bakplaten	Ja
Rooster	Ja
Draaispit meegeleverd	Nee
Kerntemperatuurmeter	Ja
Meegeleverde toebehoren	1 grillrooster, 1 vlakke geëmailleerde bakplaat, 2 stoomschalen (XL en XL geperforeerd), 1 culisensor, 1 vleessonde, 1 grilrek, 1 ontkalkmiddel, stelpoten, installatieset en handleiding

Garantie:

Garantieperiode: **(fabrieksgarantie)**

Servicecenter:

ATAG
we love to cook

