



DG 5061

Forno a vapore con Vano cottura in acciaio,
30 l e 4 livelli di inserimento
Cottura contemporanea su più livelli senza interferenze
di sapore né di odore

Comandi con Manopole push/pull con ghiera luminosa
Display Navitronic Plus: guida utente con testi
completi e chiari, display plurilingue (20)

PERFORMANCE

Tecnologia Vitasteam: generazione del vapore
al di fuori del vano cottura e regolazione elettronica
della temperatura da 40°C a 100°C

Cottura a vapore – ideale per verdura, pesce,
carne, contorni e dolci (esaltazione di gusto, colore
e contenuto vitaminico/nutritivo), riscaldare, scongelare,
disinfettare, conservare

Programmi automatici per la preparazione di oltre
75 differenti pietanze

6 modalità di cottura con proposta di temperatura
per ogni modalità.

Decalcificazione automatica

Compensazione automatica della temperatura di
ebollizione

SEMPLICITÀ D'USO

Indicazione temperatura e durata su display

SICUREZZA

Frontale freddo, interruttore contatto sportello,
disinserimento
di sicurezza

DG 5040 + DG 5061

