



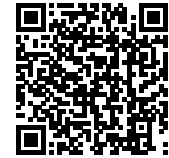
DGC 7150 CS Miele

Merk: Miele
 Model: 12107750



€ 1.849,00

€ 1.849,00



SCAN OM TE
 BESTELLEN

OMSCHRIJVING

Combi-stoomoven voor stomen, bakken en braden met connectiviteit en TasteControl.

- Display met gewone tekst en sensorbediening: DirectSensor S
- Schitterende resultaten - MonoSteam-stoomtechnologie
- Luchtig deeg en bruine korstjes - Professional
- Gegarandeerd geen te gare voedingsmiddelen - TasteControl
- Eenvoudige reiniging - PerfectClean-uitvoering

Leveringsomvang

- Bakplaat met PerfectClean (1)
- Universele bakplaat met PerfectClean (1)
- Bak- en braadrooster met PerfectClean (1)
- FlexiClip-geleiders (paar) (1)
- Uitneembare bakplaatgeleiders met PerfectClean (paar) (1)
- Geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Niet-geperforeerde roestvrijstalen stoomovenpannen (1)
- Ontkalkingstabletten (2)

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

SPECIFICATIE

Algemeen		Energieverbruik	
Inhoud ovenruimte	76 Liter	Elektrisch verbruik per cyclus (conventioneel)	1,05 kWh
Verwarmingswijze	Stoom, Grill	Elektrisch verbruik per cyclus (hetelucht)	0,71 kWh
		Energieklasse	A+
Fysieke kenmerken		Onderhoud & Reiniging	
Aansluitwaarde	3500 W	Ontkalkingsprogramma	<input checked="" type="checkbox"/>
Breedte	59,5 cm		
Diepte	56,9 cm		
Hoogte	59,6 cm		
Kleur	Zwart		
Nisbreedte (minimaal)	56 cm		
Nisdiepte (minimaal)	55 cm		
Nishoogte (minimaal)	59 cm		
Ovenkenmerken		Veiligheid	
Boven- en onderwarmte (conventioneel)	<input checked="" type="checkbox"/>	Kinderbeveiliging	<input checked="" type="checkbox"/>
Bovenwarmte	<input checked="" type="checkbox"/>		
Brood/Patisserie	<input checked="" type="checkbox"/>		
Grill	<input checked="" type="checkbox"/>		
Maximale oventemperatuur	250 °C		
Minimale	30 °C		

Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA 13u30 tot 18u00*

DI 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

WOE 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

DO 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

ZAT 9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00

ZON GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar

oventemperatuur
Onderwarmte
Pizzastand



Bovenstaande informatie is uitsluitend informatief/indicatief en aan wijziging onderhevig

MA	13u30 tot 18u00*
DI	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
WOE	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
DO	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30

VRIJ	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u30
ZAT	9u tot 12u15 en 13u45 tot 18u00
ZON	GESLOTEN

* Op maandag enkel telefonisch bereikbaar