

CSO30CM/S



CARACTÉRISTIQUES

10 cooking modes make meals easy

Full steam for sous vide and flaky, crispy crusts

Le mode Gourmet ajuste la durée, la température, l'humidité pour des résultats parfaits

Plus de 25 % plus grand que les unités similaires

Programmez l'heure à laquelle vous voulez que votre plat soit prêt

Temperature probe cooks to ideal doneness and lets you know when it's ready

Installs flush with cabinetry or integrated into your kitchen design

Le réservoir d'eau facile d'accès fournit 90 minutes de cuisson à la vapeur.

Rigorously tested for decades of use

Exceptional support from our Customer Care team in Madison

ACCESSORIES

Descaling Solution

Full Extension Rack Guides

Oven Rack

Perforated Pan 12 3/4" x 1 1/2" x 7"

Perforated Pan 12 3/4" x 2 1/2" x 7"

Perforated Pan 17 3/4" x 1 1/4" x 15"

Porcelain Baking Sheet

Solid Pan 12 3/4" x 1 1/2" x 7"

Solid Pan 12 3/4" x 1 1/4" x 14"

Solid Pan 17 3/4" x 1 1/4" x 15"

Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez subzero-wolf.com/locator.



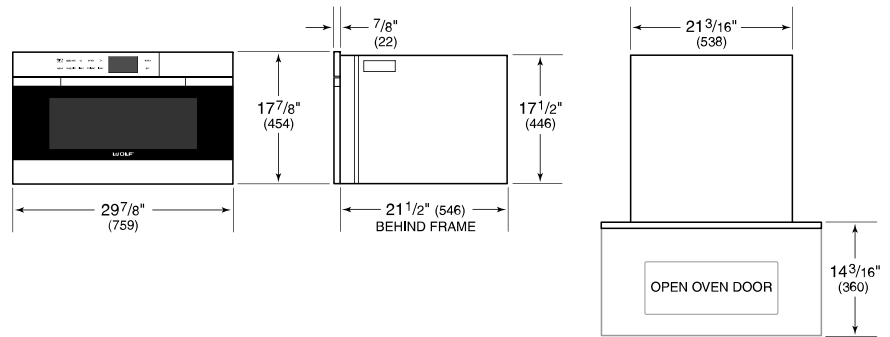
30" M SERIES CONTEMPORARY STAINLESS STEEL CONVECTION STEAM OVEN WITH RETRACTABLE HANDLE



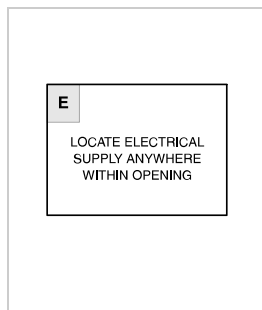
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	CSO30CM/S
Dimensions	29 7/8"W x 17 7/8"H x 21 1/2"D
Oven Interior Dimensions	17 7/8"W x 11"H x 15 3/4"D
Oven Capacity	1.8 cu. ft.
Door Clearance	14 3/16"
Poids	80 lbs
Alimentation électrique	240/208 volts CA, 60 Hz
Service électrique	Circuit dédié de 20 ampères
Longueur du cordon d'alimentation	6 Feet
Prise	NEMA 6-20R grounding-type

DIMENSIONS

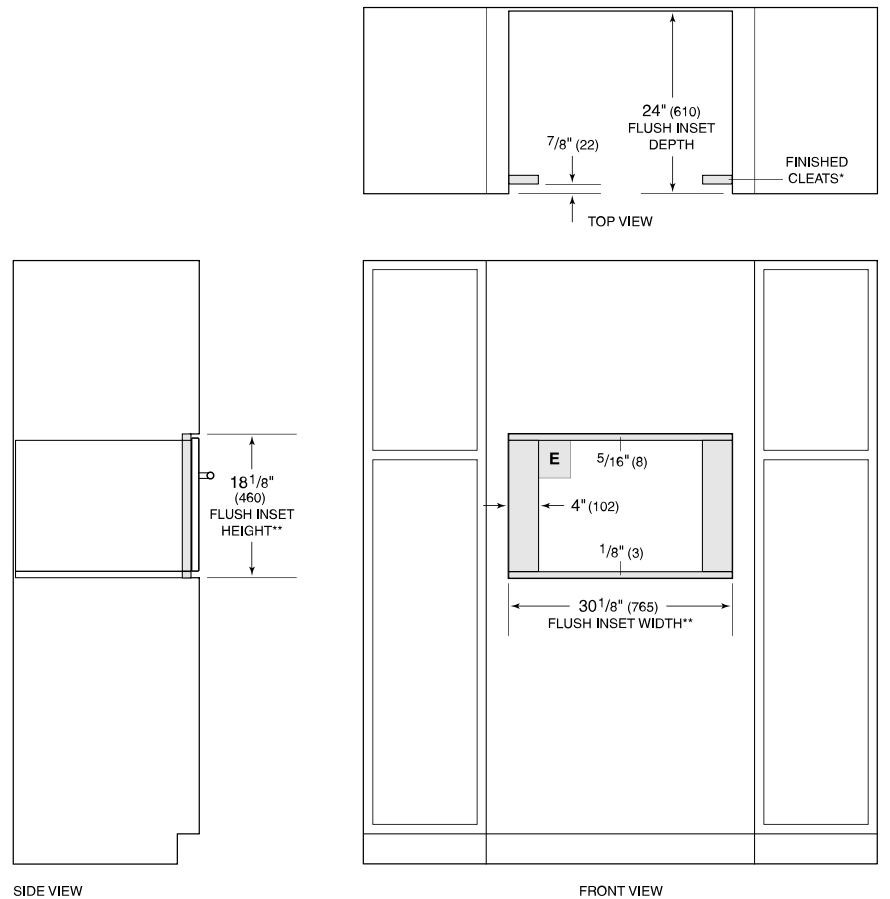


ÉLECTRIQUE



NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

FLUSH INSTALLATION



*Will be visible and should be finished to match cabinetry.
 **Dimension provides minimum reveals.