

CSO30TM/S/TH



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

S'installe à égalité avec les armoires ou intégrée dans la conception de votre cuisine

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

Testé rigoureusement dans nos unités de production américaines pour des décennies d'usage

Excellent soutien de la part de notre équipe de service à la clientèle à 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"

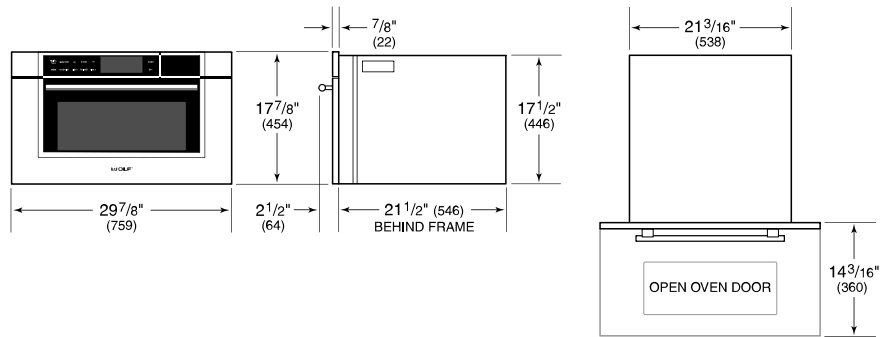
Des accessoires sont offerts par les dépositaires autorisés. Pour obtenir des renseignements sur votre dépositaire local, visitez subzero-wolf.com/locator.



SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

Modèle	CSO30TM/S/TH
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

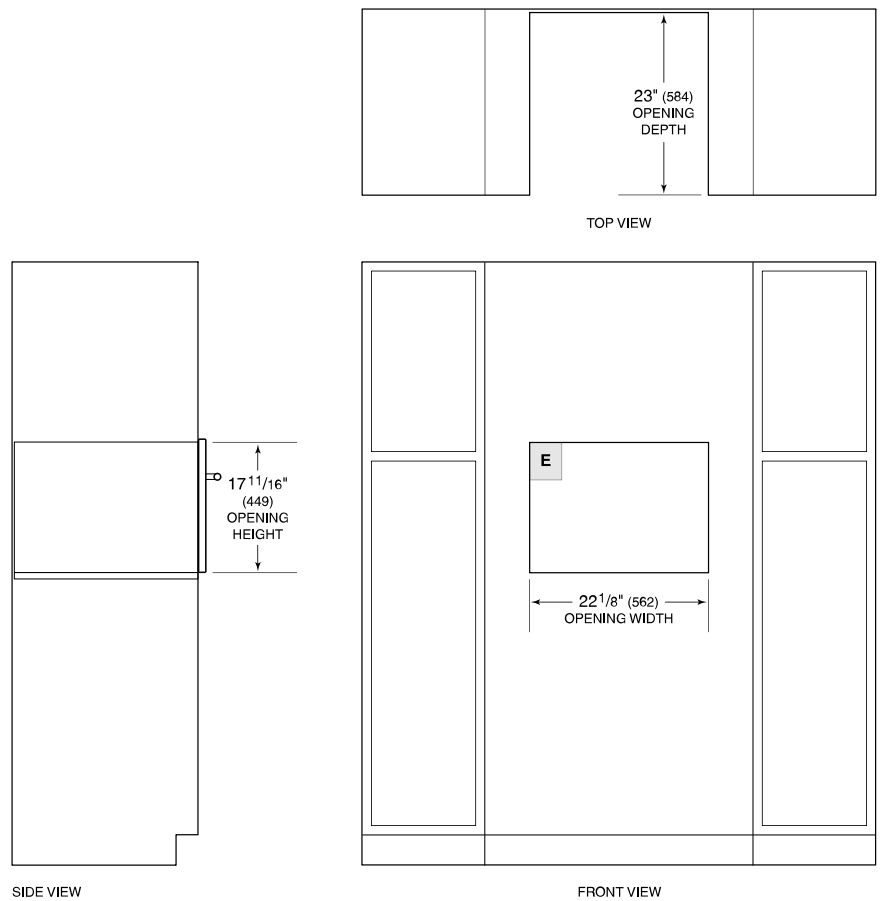


ÉLECTRIQUE



NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

STANDARD INSTALLATION



NOTE: 24" (610) and 30" (762) models require the same opening dimensions.