

CSO30CM/B/TH



CARACTERÍSTICAS

10 cooking modes make meals easy

Full steam for sous vide and flaky, crispy crusts

El modo de Gourmet ajusta tiempo, temperatura y humedad para resultados perfectos

Más de 25% más grande que unidades similares

Programa cuando quiere que su plato esté listo

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

Se instala al ras de los gabinetes o integrado en su diseño de cocina

Tanque de agua de fácil acceso que proporciona 90 minutos de cocción al vapor

Rigurosamente probados en nuestras instalaciones de fabricación de los Estados Unidos para décadas de uso

Excepcional atención 24/7 de nuestro equipo de atención al cliente en Madison

ACCESORIOS

3/4" Black Tubular Handle

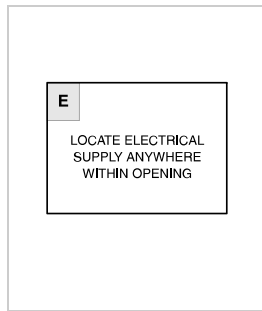
Los electrodomésticos están disponibles por medio de un comerciante autorizado. Para información del comerciante local, visite subzero-wolf.com/locator.



ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

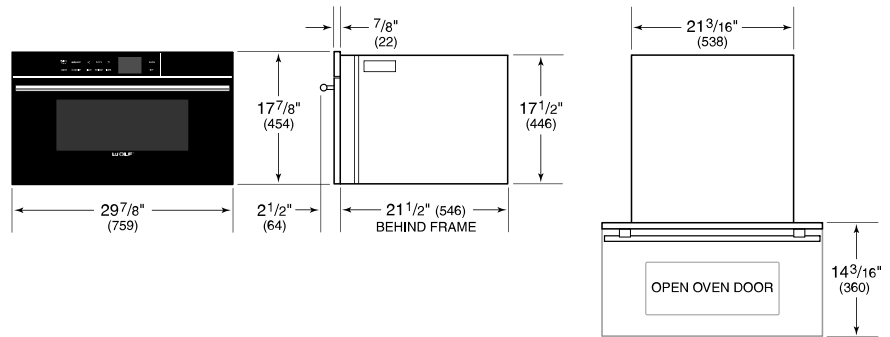
| | |
|----------------------------------|----------------------------------|
| Modelo | CSO30CM/B/TH |
| Dimensiones | 29 7/8"W x 17 7/8"H x 21 1/2"D |
| Dimensiones Interiores del Horno | 17 7/8"W x 11"H x 15 3/4"D |
| Capacidad | 1.8 cu. ft. |
| Paso de Puertas | 14 3/16" |
| Peso | 80 lbs |
| Suministro Eléctrico | 240/208 Vca, 60 Hz |
| Servicio Eléctrico | circuito dedicado de 20 amperios |
| Longitud del Cable de Corriente | 6 Feet |
| Receptáculo | NEMA 6-20R grounding-type |

ELÉCTRICO

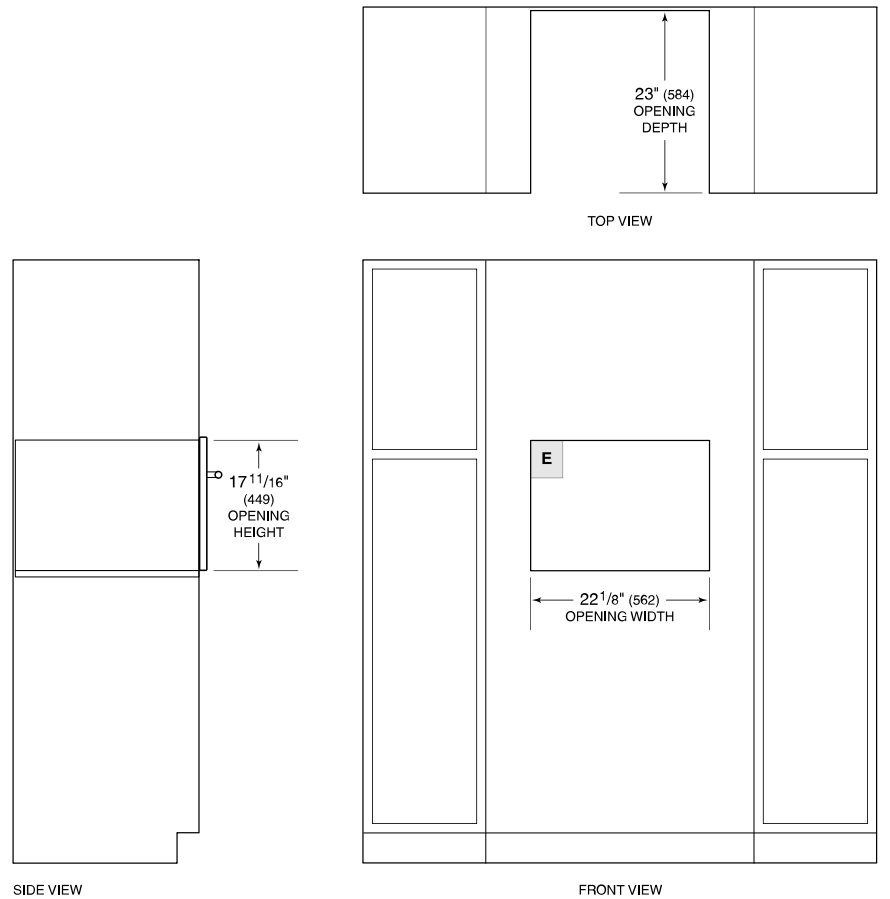


NOTE: Dimensions in parenthesis are in millimeters unless otherwise specified

DIMENSIONES



STANDARD INSTALACIÓN



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