

## DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



- Velký textový displej se sensorovým ovládáním – DirectSensor
- Perfektní výsledky – parní technologie DualSteam
- Zvnějšku křupavé, uvnitř šťavnaté – kombinovaná příprava
- Pohodlná manipulace – zásobník na vodu za samovýsuvným panelem
- snadné čištění – HydroClean a nerezový ohřevný prostor



EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Jubilejní akce	
Jubilejní modely 125	•
125 Gala Edition	•
Provedení a design	
Barva	Obsidian černá, matná
Konvektomat	•
ArtLine	•
Bez rukojeti	•
Uživatelské výhody	
Rychloohřev	•
Předežhřátí	•
Externí vyvějení páry	•
Klimatický senzor	•
Individuální možnosti nastavení vlhkosti při kombinovaném pečení	•
Příprava menu bez přenosu chutí	•
Mix & Match	•
Automatické programy s individuálním přizpůsobením	•
Udržování teploty	•
Funkce Crisp	•
Provozní způsoby	
Rozmrazování	•
Automatické programy	•
Specifické národní automatické programy	•
Kombinovaná příprava	•
Kombinovaná příprava s horkým vzduchem plus	•
Kombinovaná příprava s horním/spodním pečením	•
Kombinovaná příprava s velkým grilem	•
Příprava v páře	•
Sous-vide	•
Ohřev	•
Pečení Gourmet	•
Provozní způsoby grilu	•
Gril	•
Malý gril	•
Horký vzduch plus	•
Intenzivní pečení	•
Speciální moučník	•
Horní/spodní pečení	•
Horní pečení	•
Spodní pečení	•
Grilování s cirkulací vzduchu	•
Horký vzduch Eco	•
Příprava v páře Eco	•
Nahřívání talířů	•
Speciální použití	•
Komfort při obsluze	
Propojení s Miele@home	•
Displej	DirectSensor
SoftOpen	•

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Touch2Open	•
MultiLingua	•
Motoricky výsuvný panel	•
Příprava nezávislá na množství	•
Příprava v páře až na 3 úrovních současně	•
Automatická příprava menu	•
Redukce páry před ukončením programu	•
Zobrazení denního času	•
Zobrazení data	•
Kuchyňský budík	•
Programování začátku přípravy	•
Programování konce přípravy	•
Nastavení délky přípravy	•
Ukazatel aktuální teploty	•
Ukazatel požadované teploty	•
Signální tón při dosažení požadované teploty	•
Navrhovaná teplota	•
Vlastní programy	•
Individuální nastavení	•
<b>Hospodárnost a udržitelnost</b>	
Třída energetické účinnosti (A+++ – D)	A+
<b>Komfort při údržbě</b>	
Nerezový ohřevný prostor se Iněnou strukturou	•
Sklopné grilovací těleso	•
Externí vyvíječ páry	•
HydroClean	•
Programy pro údržbu	•
Ošetřující program Odmočení	•
Ošetřující program Proplachování	•
Ohřevný prostor – program Sušení	•
Rychloupínáky pro postranní mřížky	•
Vyjímatelné postranní mřížky	•
Odvápňování	•
Dvířka CleanGlass	•
<b>Parní technologie/přívod vody</b>	
DualSteam	•
Výkon vyvíječe páry v kW	3,30
Objem zásobníku na čerstvou vodu v l	1,4
Zásobník na čerstvou vodu za výsuvným panelem	•
Nádoba na kondenzát za výsuvným panelem	•
Odpadní sítko	•
<b>Bezpečnost</b>	
Systém chlazení přístroje s vložnou čelní stěnou	•
Bezpečnostní vypínání	•
Zablokování zprovoznění	•
Systém chlazení výparů	•
Zablokování tlačítek	•
<b>Technické údaje</b>	
Objem ohřevného prostoru v l	47
Počet úrovní zasunutí	3
Označení úrovní zasunutí	•

DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed

Kompaktní konvektomat bez rukojeti

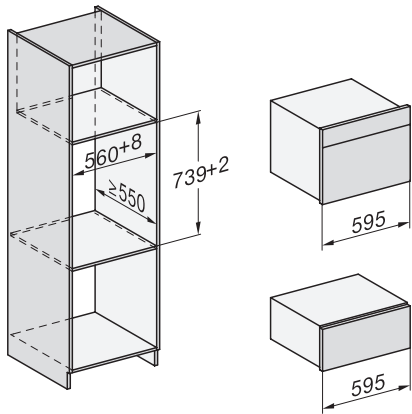
pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



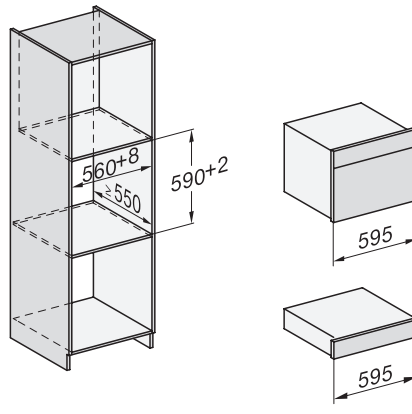
EAN: 4002516684626 / Číslo materiálu: 12305520 / Číslo starého materiálu: 23744088D

Závěs dvířek	dole
Osvětlení ohněvného prostoru	BrilliantLight
Minimální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	30
Maximální teploty při provozu pečicí trouby ve °C	230
Minimální teploty při provozu parní trouby ve °C	40
Maximální teploty při provozu parní trouby ve °C	100
Minimální šířka výklenku v mm	560
Maximální šířka výklenku v mm	568
Minimální výška výklenku v mm	450
Maximální výška výklenku v mm	452
Hloubka výklenku v mm	550
Rozměry přístroje (š x v x h) v mm	595 x 456 x 569
Šířka přístroje v mm	595
Výška přístroje v mm	456
Výška přístroje v mm	455,5
Výška přístroje v mm	456
Hloubka přístroje v mm	569
Hloubka přístroje v mm	568,5
Hloubka přístroje v mm	569
Hmotnost v kg	40,2
Celkový příkon v kW	3,40
Napětí ve V	230
Frekvence v Hz	50
Jištění v A	16
Počet fází	1
Výměna svítidel	Zákaznický servis
<b>Dodávané příslušenství</b>	
Univerzální plech s úpravou PerfectClean HUBB 71	1
Pečicí rošt s úpravou PerfectClean HBRR 71	1
Vyjímatelné postranní mřížky (pár)	1
Perforované nerezové varné nádoby	1
Neperforované nerezové varné nádoby	1
Čisticí prostředek HydroClean	1
Odvápňovací tablety	2
<b>Dostupné jazyky displeje</b>	
Dostupné jazyky displeje díky funkci MultiLingua	bahasa malaysia, dansk, deutsch, english, español, français, hrvatski, italiano, magyar, nederlands, norsk, polski, português, русский, română, slovenčina, slovenščina, srpski, suomi, svenska, türkçe, українська, čeština, ελληνικά,

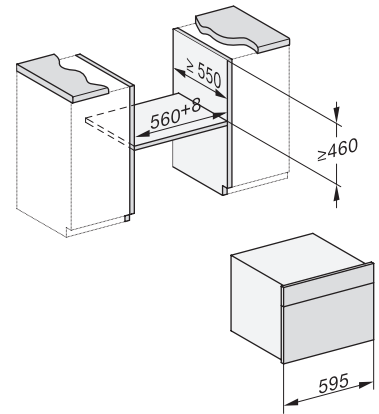
DGC 7440 HCX Pro 125 Gala Ed  
 Kompaktní konvektomat bez rukojeti  
 pro přípravu v páře, pečení masa i pečiva s funkcí propojení + HydroClean.



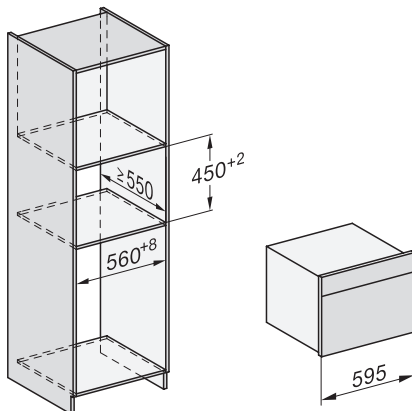
Installation DG, DGM, DGC XL, ESW7x20 installation drawings



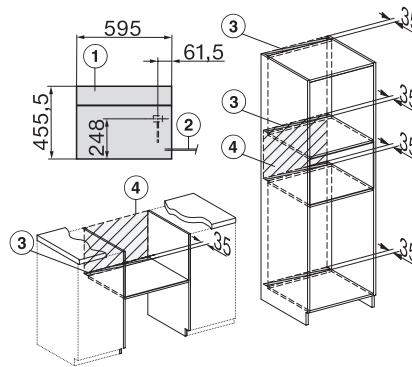
Installation\_DG\_DGM\_DGC\_XL\_ESW7x10\_EVS7010, installation drawings



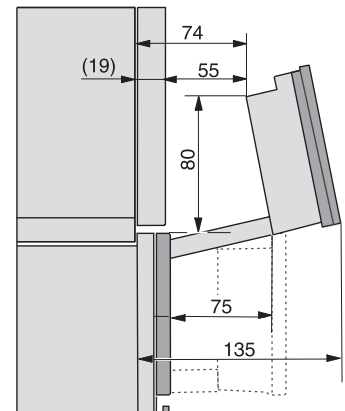
built-in DG DGM DGC XL build-under, installation drawing



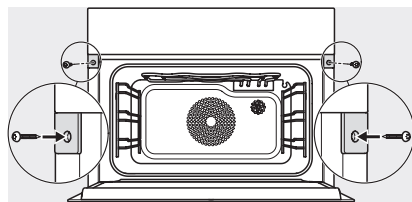
DGC7x4x built-in tall cabinet, installation drawing



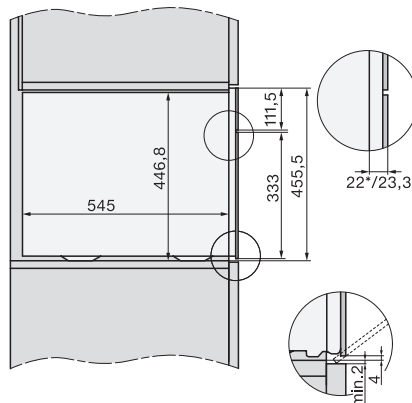
DGC7x40 connections and ventilation 45cm, installation drawing



DGC7x4x swivel range of the aperture, installation drawings



screw joint DGC XL, installation drawing



side view DGC XL, installation drawings