

Four à vapeur à convection, tactile, électrique code: 229620

En acier inoxydable 18/8.

Coin arrondi pour un nettoyage facile.

Porte équipée d'un verrouillage de position qui maintient la porte en position ouverte à 60°, 90°, 120° et 180°.

Porte à double vitrage avec éclairage LED et refroidissement par gravité.

Porte à charnières à droite.

Joint en silicone durable – facile à remplacer sans assistance technique.

Indice de protection IPX5 (électrique).

Pieds réglables pour une installation stable et à niveau.

Résistance à la température : 30°C à 270°C.

Écran tactile TFT couleur 7 pouces.

Menu disponible en 42 langues, dont l'anglais et le polonais.

Port USB et Wi-Fi pour le transfert de recettes et les mises à jour logicielles (y compris les données HACCP).

Fonctionnalités supplémentaires :

Préchauffage, maintien en température, refroidissement.

Fonctions de l'armoire à étuve et de maintien en température.

Démarrage différé (jusqu'à 24 heures).

500 recettes intégrées, 5 vitesses de ventilation, 10 niveaux de vapeur.

Mode de cuisson DELTA T.

Cuisson à plusieurs niveaux – Préparez différents plats simultanément dans les mêmes conditions ; le four vous avertit quand retirer chaque plaque.

Sonde multipoint – Mesure la température interne des aliments en trois points pour une cuisson précise.

Système de nettoyage automatique – 4 programmes de nettoyage (ECO, NORMAL, INTENSE, RINÇAGE) permettant d'économiser jusqu'à 30 % d'eau..

Technologies brevetées :

Flow+ – Le déflecteur de ventilateur repensé assure une circulation d'air optimale et une cuisson uniforme sur tous les niveaux du four.

Humid+ – Système d'humidification efficace qui aspire l'eau directement depuis le ventilateur pour une humidité optimale et une consommation d'eau réduite.

Dry+ – Une vanne contrôlée par ordinateur gère l'humidité de la chambre pour créer des conditions de cuisson idéales en éliminant l'excès d'humidité. Avec commandes directes de vapeur et d'écran tactile.

Peut accueillir jusqu'à 5 plateaux GN 1/1.

Performance : 70 à 100 plats par jour.

Espacement entre les plaques: 68 mm.

1 ventilateur à marche arrière automatique.

-  Fonctionnalité HACCP permettant de télécharger les paramètres du four pour le contrôle du procédé.
-  Livre de recettes 500 recettes pour un accès rapide aux pré réglages et idées de cuisson.
-  Porte de sécurité avec plusieurs angles d'ouverture (60°, 90°, 120°, 180°) pour éviter les brûlures.
-  Technologie brevetée Flow+ pour une meilleure circulation de l'air et une cuisson uniforme à tous les niveaux.



Code	V	LxWxH (W)
229620	400	730x784x(H)700