

## Four à vapeur à convection – Toucher 7 x GN 1/1, électrique, avec vapeur directe et écran tactile contrôlé code: 229637

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. Espacement entre les plaques: 68 mm.

✚ Équipé d'un panneau de commande à écran tactile, d'un port USB et du Wi-Fi

✚ Garder la saveur, la texture et l'arôme des plats délicats grâce à la fonction vapeur

✚ Cuisson flexible pour les professionnels : possibilité de personnaliser jusqu'à 500 programmes et programmation de départ différé



| Code   | V   | W     | LxWxH (W)      |
|--------|-----|-------|----------------|
| 229637 | 400 | 11400 | 730x784x(H)850 |