[No product name] code: 229859

En acier inoxydable 18/8.
Coins arrondis 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. Chariot compatible avec le four : 817643.

Code	V	LxWxH (W)
229859	400	xx(H)