

Forno a vapor com convecção, tátil, elétrico code: 229620

Fabricado em aço inoxidável 18/8.

Extremidades arredondadas para uma limpeza fácil.

Porta de segurança com fechaduras de abertura a 60°, 90°, 120° e 180°.

Porta de vidro duplo com iluminação LED e refrigeração por gravidade.

Porta articulada à direita.

Junta de silicone duradouro – fácil de substituir sem suporte de assistência.

Classificação IPX5 (elétrica).

Pés ajustáveis para instalação estável e nivelada.

Resistente à temperatura: 30°C–270°C.

Painel tátil TFT de 7 polegadas a cores.

Menu disponível em 42 idiomas, incluindo inglês.

Porta USB e Wi-Fi para transferência de receitas e atualizações de software (incluindo dados HACCP).

Funcionalidades adicionais:

Pré-aquecimento, retenção, arrefecimento.

Funções de fermentação e conservação.

Início atrasado (até 24 horas).

500 receitas incorporadas, 5 velocidades do ventilador, 10 níveis de vapor.

Modo de cozedura DELTA T.

Cozedura multinível – Prepare diferentes pratos simultaneamente nas mesmas condições; o forno notifica quando remover cada tabuleiro.

Sonda multipontos – Mede a temperatura interna dos alimentos em três pontos para cozinhar com precisão.

Sistema de lavagem automática – 4 programas de limpeza (ECO, NORMAL, INTENSO, ENXAGUAMENTO) com poupanças de água até 30%.

Tecnologias patenteadas:

Flow+ – O defletor de ventoinhas redesenhado garante uma circulação de ar perfeita e uma cozedura uniforme em todos os níveis do tabuleiro.

Humid+ – O sistema de humidificação eficiente extrai água diretamente da ventoinha para uma humidade ideal e um consumo de água reduzido.

Dry+ – A válvula controlada por computador gere a humidade da câmara para condições de cozedura ideais, removendo o excesso de humidade. Com controlos de vapor direto e ecrã tátil.

Adapta-se a até 5 tabuleiros GN 1/1.

Desempenho: 70-100 pratos/dia.

Espaçamento do suporte do tabuleiro: 68 mm.

1x ventilador de inversão automática.

-  Funcionalidade HACCP para transferir parâmetros do forno para controlo do processo.
-  Livro de receitas de 500 receitas para acesso rápido a predefinições e ideias de cozinha.
-  Porta de segurança com vários ângulos de abertura (60°, 90°, 120°, 180°) para evitar queimaduras.
-  Tecnologia patenteada Flow+ para uma circulação de ar melhorada e cozedura uniforme em todos os níveis.

