



FOUR MIXTE PROFESSIONNEL ELECTRIQUE, 6 NIVEAUX, COMMANDES TOUCH SCREEN, VAPEUR DIRECT, TRIPHASE

Référence WTAP06

caractéristiques du produit :

Dimensions: L 890 x P 720 x H 740 mm
Puissance électrique: 10,25 kW
Température: +300°
Tension: 400V3N
Espacement entre les grilles: 70 MM
Grilles: GN 1/1
Niveaux maximum: 6
Type d'alimentation: Electrique

Description du produit :

- Construction en acier inoxydable AISI 304
- Ecran touch rétro-éclairé
- Bouton "push" ergonomique pour choisir et confirmer les sélections
- Porte avec double vitrage et joint amovible
- Poignée antidérapante, résistante aux empreintes et ouverture gauche / droite
- Boîte utilitaire située sous la porte avec compartiment d'accessoires, douchette enroulée, connecteur USB, connecteur de sonde à coeur
- Chambre de cuisson en acier inox AISI304 avec coins arrondis
- Un éclairage uniforme de la chambre de cuisson grâce à la bande LED positionnée dans la porte
- Déflecteur qui peut être facilement démonté pour la maintenance et le nettoyage du compartiment du ventilateur
- Sonde multipoint située à l'intérieur de la chambre de cuisson
- Ventilateurs à haut rendement et gestion automatique de la rotation inverse
- Vitesse du ventilateur: 6 vitesses pleines + 6 vitesses intermittentes

- Possibilité de régler manuellement les programmes de cuisson dans 3 modes: convection de 30 à 265°C, mixte de 30 à 250°C, vapeur de 50 à 130°C
- Programmes de maintenir chaud et de régénération (basse température)
- Gestion automatique des alertes pour le nettoyage de la chaudière et le système de nettoyage automatique
- Auto-diagnostic des composants fonctionnels du four
- Collecte et stockage de données HACCP

- Technologie CLIMAFIX: réglage automatique du niveau d'humidité dans la chambre de cuisson, compte tenu de l'humidité alimentaire et de la vapeur injectée
- Technologie TrueData: affichage de la valeur réelle de la température dans la chambre de cuisson
- Technologie SmartHeat: algorithme de température de cuisson assurant des résultats de cuisson parfaits indépendamment de la quantité de produit chargée (une casserole ou pleine charge)
- Technologie PowerGrill: augmentation de la température maximale de cuisson à 300°C pendant 5 minutes pour cuisiner la pizza et la focaccia et pour efficacement griller
- Technologie SmartWash: suggérant le programme de lavage automatique le plus approprié en fonction des processus de cuisson précédents. 5 niveaux de nettoyage automatique sont disponibles
- NON STOP-COOKING et READY-TO-SERVE Technologie: cuisson automatique de différents produits en même temps et dans la même chambre de cuisson, pour un service de cuisson express ou de banquet
- Greensteam: chaudière optimisée pour remplir la chambre de cuisson avec de la vapeur, en même temps que les économies d'énergie et d'eau
- Kromia: indiquant le fonctionnement actuel du four au moyen d'une lumière colorée sous le bouton

- Recettes prédéfinies spécifiant les ingrédients, préparation requise, 10 phases de cuisson
- Collection de recette qui peut être filtrée par catégorie, technique de cuisson, favoris, derniers programmes de cuisine, mots-clés
- Recettes prédéfinies qui peuvent être modifiées dans tous les paramètres de cuisson disponibles
- Possibilité d'attribuer un nom, une description et des balises personnalisées aux recettes définies par l'utilisateur
- Organisation du contenu dans les dossiers personnalisables dans la zone MY TAP

Attributs du produit :



Equipement de cuisine professionnelle
& mobilier
