

CUPTOR CU CONVECTIE CAPACITATE 11 TAVI

I.D.: 23578129

Data publicarii	01.11.17	Coduri CPV	39721000-2
-----------------	----------	------------	------------

Termenul limita pentru depunere:	02.12.17	Pretul estimativ:	50,00 RON
----------------------------------	----------	-------------------	-----------

Descriere: Cuptor combi Touch apos;napos; Steam Comfort ?Cu 11 insertii pentru tavi GN 1/1 si GN 2/1; ?Versiunea Comfort cu 9 interfate diferite pentru utilizator, incepand cu modul manual pana la programul de gatire inteligenta („smart cooking“); ?Interfata utilizatorului: ?Mod manual, retetar - lista alfabetica sau numerica, operatiuni cu pictograme; operatiuni pe categorii - setari din fabrica cu lista si pictograme, programabile individual, lista favoritelor, proces de gatire cu 9 programe diferite, vitalizare (posibilitate de selectare a programului in 3 pasi sau cel cu pasi multiplii); functia „smart cooking“ - gatire inteligenta - cicluri automate de gatire, operatiuni de coacere, programe speciale; ?Usa cu maner pe dreapta; ?Executie: ? Inovativ, usor de citit, touch screen cu rezolutie mare, auto-explicativ pentru operatiuni sigure si rapide; ?Introducere date cu decimale sau bara „scroll“; ?Afisaj multilingv; ?Functie de memorare individuala pe categorii, functii de ajutor si pictograme; ?Afisaj digital al temperaturii, umiditatii, timpului si sondei de temperatura; ?Functie de 20 pasi pentru programe; ?Temperatura sonda: 20 - 99°C si posibilitate de inregistrare a temperaturii in puncte diferite; ?Caldura uscata si umeda se poate combina individual; ?Umidificare manuala; ?Functii aditionale, precum viteza ventilatorului - autorevers; 5 viteze programabile ale ventilatorului; ?Ventilator cu functionare intermitenta, de la 1 min. la 24 ore; ?Functie timer - preselectarea timpului de inceput si sfarsit; Temp-Active: preincalzirea si racirea camerei de gatit prin folosirea caldurii reziduale, E/2: economisire de energie; SDA - extragerea in siguranta a aburului din camera de gatit; AQA - ajustare automata a cantitatii; ?Programe speciale: gatire la temperatura scazuta, gatire cu Delta-T, gatire si mentinere, inserare timp, gatire delicata, sous-vide; ?Mod de gatire combi, pentru a gati produse variate in climat asemanator sau identic; ?Operatiune de coacere cu injectare manuala a aburului si timpi de oprire a motorului; ?PrimaClima: umidificare si dehumidificare activa a camerei de gatit; ?Usa tip panorama cu geam triplu; ?Dus retractabil; ?Conexiuni separate pentru apa dedurizata si cea nededurizata; ?Fanta de scurgere; ?Protectie la supraincalzire; ?Functie de memorare a standardelor HACCP; ?Interfata USB; ?Camera de gatit igienica, iluminata cu bec halogen; ?Condensare a aburului integrata; ?Posibilitatea pozitionarii transversale si longitudinale a tavilor; ?Posibilitate de folosire a tavilor pentru patiserie 400x600mm;
