

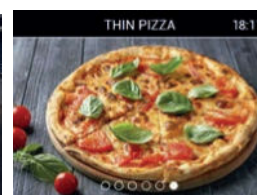
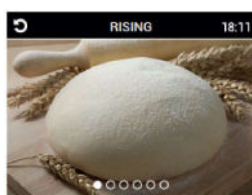
NOUVEAU PROGRAMMATEUR



Tout au bout de vos doigts :
Le nouveau programmeur TFT en couleur vous permettra d'avoir en permanence une vision globale de tout ce qui se passe dans votre four.

37 recettes pré enregistrées:
3 entrées, 11 plats principaux de viande, 6 plats principaux de poisson, 9 desserts, 5 recettes de pain et pizza, 3 plats de légumes.
Sélectionnez juste la recette et le programmeur vous indiquera la bonne sélection de fonction, de température ainsi que le temps de cuisson, impossible de se tromper.

15 FONCTIONS



décongélation, cuisson statique, résistance de voute, vapeur statique, résistance de sole, grill, grill avec tournebroche, vapeur ventilée, ventilation, chaleur tournante, montée rapide en température

Levain: une fonction spéciale monte la température de la cavité du four à 28°, la température parfaite pour faire monter la levure.

Steam cleaning: une fonction spéciale pour le nettoyage du four, utilisant la méthode la plus écologique et la plus naturelle, la vapeur.

Sonde à température: une sonde spéciale vous autorisera de cuisiner en contrôlant la température à coeur des aliments, elle sera capable de cuire au degré pré.

Pizza: une fonction spéciale pour la recette la plus italienne, la pizza! Le four atteint 320°C pour une pizza parfaite en 3/4 minutes



ECO

ECO cooking:
Cuisinez sans gaspillage d'énergie qui respecte l'environnement.



SHABBAT

Shabbat:
Votre four sera capable de fonctionner en continue sur 24 heures, sans éclairage et un minimum de consommation.



Programmation de durée de cuisson

Programmation départ retardée

Commande éclairage du four

Indication de la température

Indication de la température.
Variable à tous moments

COMBI-STEAM



Nous sommes si confiant dans notre system combi-vapeur, que nous sommes certain que vous ne pourrez plus vous en passer. La nouvelle ligne GENESI disposera toujours d'un four principal Combi-Steam Dans cette nouvelle version la cavité sera en émail et base en acier inoxydable micro étiré. En équipement standard vous aurez un ensemble de panneaux inox amovible dans la cavité qui seront lavables au lave vaisselle.

GRILLES REMFORCÉES



Nouvelles grilles professionnelles d'un diamètre renforcées de 6 mm

FERMETURE DOUCE



Porte à fermeture assistée, silencieuse et sure grace aux nouveaux amortisseurs

INNVENT[®]
DOUBLE INVERTED VENTILATION SYSTEM



Notre nouvelle invention de ventilateurs avec double rotation inversée répartie la chaleur à l'intérieur du four pas seulement verticalement aux différents niveaux mais aussi horizontalement à chaque niveau, autorisant ainsi une cuisson parfaite et homogène

Votre porte de four restera fermée car vous n'aurez plus besoin de l'ouvrir pendant la cuisson pour bouger le plateau.

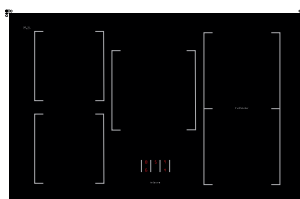
(disponible pour les cuisinières de 120 cm et 90 cm ainsi que le four encastrable de 90 cm)

NOUVEL ÉCLAIRAGE



Le nouveau système d'éclairage ajoute un nouvel éclairage sur le coté à mi hauteur. De cette façon le contenu de chaque plateau sera parfaitement visible sans avoir à ouvrir la porte même si l'on utilise plusieurs niveau de cuisson en même temps.

PLAN DE CUISSON MULTIFONCTIONS



Tout gaz, induction, gaz plus composants électrique, plan de cuisson pour tous les gouts.

La plaque induction 5 zones avec deux flex zones, autorise l'utilisation de tous les ustensiles de toutes les dimensions et tous les accessoires.

Les bruleurs en laiton pour le gaz sont 60% plus performant que les brûleurs du marché en aluminium, Le mega wok double débit vous laissera choisir le niveau de puissance. Le grill viande, le frytop ou le Teppanyaki sont chauffés par deux zones électrique indépendantes apportant souplesse d'utilisation et de réglage indépendant.