



XBC1005E



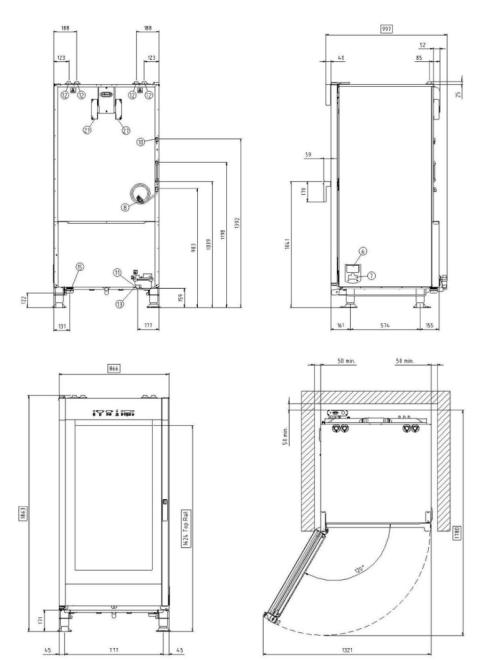
Capacité
Distance entre niveaux
Fréquence
Voltage
Puissance électrique
Puissance gaz
Dimensions
Poids

XBC1005E 16 600x400 80 mm 50 / 60 Hz 400 V ~ 3N 29.7 kW -866x997x1863 177 kg















MODES DE CIUSADA	ÉLECTRIQUE	GAZ
MODES DE CUISSON		
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	•	
Cuisson mixte à vapeur et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 30% à 90% Cuisson mixte avec humidité et à convection 48 °C - 260 °C, avec STEAM.Maxi™ 10% à 20%	•	
Cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C avec le système STEAM.Maxi™ 100%		
Cuisson avapeur 45° C - 130° C avec le système 3 reAin.Maxi™ 100% Cuisson avec extraction d'humidité 30°C - 260°C avec le système DRY.Maxi™ allant de 10% à 100%		
Température maximale de préchauffage 280 °C		
Sonde à œur		
Cuisson avec Delta T avec la sonde à œur		
Sonde à œur MULTI.Point		
Sonde à œur pour les produits sous-vide	0	
Système MULTI.Time: pour gérer 9 temps de cuisson différents avec des produits différents		
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système AIR.Maxi™: plusieurs ventilateurs avec inversion de la rotation		
Le système AIR.Maxi™: 8 vitesses différentes programmables		
Le système AIR.Maxi™: 1 mode semi-statique de cuisson programmable	•	
Le système AIR.Maxi™: fonction pause	•	
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON		
Le système DRY.Maxi™: grande capacité d'extraction de l'humidité, programmable par l'utilisateur Le système DRY.Maxi™: cuisson avec extraction d'humidité 30 - 260 °C		
.e système STEAM.Maxi™: cuisson à la vapeur 48 °C - 130 °C		
.e systeme STEAM.Maxi™: cuisson a la vapeur 46 °C - 130 °C .e système STEAM.Maxi™: combinaison entre l'air humide et l'air sec 48 °C- 260 °C		
e système ADAPTIVE Clima: mesure du taux de l'humidité dans la chambre de quisson et ajustement		
Le système ADAPTIVE.Cimia: répétition du processus de cuisson grâce à la mémorisation du réel processus de cuisson.		-
	•	•
e système ADAPTIVE.Clima: 20 processus de cuisson mémorisables		
COLONNES DE CUISSON AVEC LE SYSTEME MAXI.Link		
e système MAXI Link; gée des colonnes composées de différents fours et accessoires tous contrôlés par un seul canneau de contrôle Baker l'ouch		
AXI.Link MAXI.Link avec le système EFFICIENT.Power: la puissance électrique requise réduite dans les colonnes.		
MAXILLINK		
SOLATION THERMALE ET SECURITE		
.e système Protek SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (vitre de la porte et surfaces extérieures froides)	•	
		•
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire	:	
Le système Protek.SAFE™: arrêt du ventilateur, pour réduire la perte d'énergie, en cas d'ouverture de la porte Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire		:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire	• •	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE	: :	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	:	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE	:	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique	: : :	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz	:	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz LAVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques	:	:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz LAVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques		:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz LAVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques		:
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le sorte.		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire iRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques FORTE BREVETEE gs. charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le dort réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400)		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le corte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400)		:
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE gs. charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le fote) Forte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) frois positions d'ouverture de la porte 80°-120°-180°		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques ORIE BREVETEE eschamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le fote) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 18 600x400) Tois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques FORTE BREVETEE so charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le tôte) Troits positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° CONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire RÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE ystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique yystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques ORTE BREVETEE es, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le 000 orte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) rois positions d'ouverture de la porte 80°-120′-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson ossibilité de nommer les programmes mémorisés		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE ystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique ystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor KLEAN™: 4 programmes automatiques ORTE BREVETEE as, charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le foté) rote réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) rois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson cossibilité de nommer les programmes mémorisés tossibilité, pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE sychamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le oté) rois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée)		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le dite) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œeur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF»		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le dite) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œeur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF»		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE es, charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le fote réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) frois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) faintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» conction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la hambre de Cuisson, enregistrees et réelles.		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques FORTE BREVETEE sychamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le oté) frois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° CONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) Iaintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Tonstipilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la onction «COCL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire RÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE ystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique yystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques ORTE BREVETEE gs.charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le ofte) troite réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson lossibilité de nommer les programmes mémorisés lossibilité pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C lossibilité, pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C lossibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) laintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» laintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» lonction continue «INF» lossibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la annora de cuisson. Auteriodir rapidement la chambre de cuisson		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire RÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE ystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique tystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques ORIE BREVETEE gs. charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le foite réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) rois positions d'ouverture de la porte 80°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson cossibilité de nommer les programmes mémorisés cossibilité pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C cossibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) laintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» conction continue «INF» cossibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la nambre de cuisson, erregistrées et réelles anction «COQL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson inité de température en °C ou en °F		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Vestème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE as chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le fole) Tote réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Iaintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Totalionation continue «INF» Totalionation «COLD» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Inité de température en "C ou en "F ETALLS TECHNIQUES		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire IRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques ORTE BREVETEE so, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le dé) orter éversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800×400) rois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° ONCTIONS ANNEXES 9 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» conction continue «INF» Sossibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la nambre de cuisson, enregistrees et r'eelles. Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage		
e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire e système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire RÉLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE e système Rotor KLEAN™: 4 programmes automatiques **ORTE BREVETEE** ### Système Spido.GAS™: 4 programmes automatiques **ORTE BREVETEE** ### Système Prote sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le **ORTE BREVETEE** ### Système Prote sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le **ORTE BREVETEE** ### ONCTIONS ANNEXES** ### Systèmics de ouverture de la porte 60°-120°-180° **ONCTIONS ANNEXES** ### Systèmics de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson **Ossibilité de nommer les programmes mémorisés **Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) **Idaintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» **Possibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la nontion «COCL» pour réfroidir rapidement la chambre de cuisson **Intentire de cuisson, enregistrees et réelles **Onction «COCL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson **Intentire le cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage **Impoules LED**		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le disc) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la hambre de cuisson, enregistres et réelles Fonction «COOL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Inité de température en °C ou en °F ETAILS TECHNIQUES Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETE Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le côte) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité, pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C Possibilité, pour l'utilisateur, de préchauffer le four à plus de 280 °C Possibilité, en lemps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Jonaction continue «INF» Possibilité de visualiser le la valeurs de, temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la fonction «COUL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Inité de température en °C ou en °F PETAILS TECHNIQUES Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage impoules LED Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch Ferrure de la porte en fibre de carbone très résistant		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Le système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Le système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Le système se de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le 100° contre réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800×400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES By programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Alaintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de temps. la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la conction «COCL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Inité de température en "C ou en "F PETAILS TECHNIQUES Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Ampoules LED Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Captulter accroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Bystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le dife) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 600x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à œur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valueurs de, temps, la température de la sonde à œur, la température et l'humidité de la hambre de cuisson, erregistres et réelles. Possibilité de température en °C ou en °F BETAILS TECHNIQUES Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage l'ampoules LED Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch Berrure de la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le cote) Prote réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) Prote réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) Prote protections d'ouverture de la porte 60°-120°-180° CONCTIONS ANNEXES By programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de visualiser les temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la drambre de cuisson, enregistres et r'eelles* Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage ampoules LED Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch Gerrure de la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage Poids peu important — Structure importante utilisant des matériaux innovants		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire SRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Dystème Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Le système après installation (pas pour les modèles 16 800x400) Trois positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la contion «COOL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Le situation et le valeurs de situation (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Ampoules LED Chambre de cuisson en acler inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Ampoules LED Chambre de cuisson en acler inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Capital s'experie porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage Polité pour la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage Polité pour la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz LAVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les, chamières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le directers les portes de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le directers les portes de porte do²-120²-180° PORTIONS ANNEXES 19 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la hambre de cuisson, enregistres et releiles Ponction «COOL» pour refroidir rapidement la chambre de cuisson Julité de température en "C ou en "F DETAILS TECHNIQUES Chambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage Ampoules LED Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch Berrure de la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir acoroché à la porte avec un drainage continu, même quand la porte est ouverte Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage Poculais portents de porte de porte Beconde servure de sécurité de porte		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz AVAGE AUTOMATIQUE Le système Rotor.KLEAN™: 4 programmes automatiques PORTE BREVETEE Les, charnières de porte sont faites en techno-polymère longue durée (seulement pour les portes s'ouvrant sur le code) Porte réversible, même après installation (pas pour les modèles 16 800x400) Protes positions d'ouverture de la porte 60°-120°-180° FONCTIONS ANNEXES By programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 9 étapes de cuisson Possibilité de nommer les programmes mémorisés Possibilité de visualiser le temps de cuisson restant (lorsque la sonde à cœur n'est pas utilisée) Maintenir le mode de cuisson avec le mode «HOLD» Fonction continue «INF» Possibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la drambre de cuisson, enregistres et r'eelles' Possibilité de visualiser les valeurs de, temps, la température de la sonde à cœur, la température et l'humidité de la drambre de cuisson en acier inox à angles arrondis (DIN I.4301) pour l'hygiène et la facilité de nettoyage umpoules LED Etanchéité du panneau de contrôle du BakerTouch Berrure de la porte en fibre de carbone très résistant Egouttoir à grande capacité de récolte pouvant être connecté à un système de drainage Poids peu important — Structure importante utilisant des matériaux innovants Double système d'auto-détection des problèmes ou cassures		
Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance électrique réellement nécessaire Le système Protek.SAFE™: absorption de la puissance gaz nécessaire BRÛLEUR À HAUTE PRESSION ATMOSPHÉRIQUE Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une distribution de chaleur symétrique Système Spido.GAS™: échangeurs thermiques à chaleur directe pour une meilleure combustion des gaz LAVAGE AUTOMATIQUE		



N° Siret : 793 766 460 00018 - N°TVA intraco: FR26 793766460