

Funktionsübersicht COMPACT LINE



30-300°C

Heißluft

Reduzierte Garzeiten und schonende Gartemperaturen im Vergleich zu traditionellen Backöfen sind die Merkmale vom Heißluft-Garen. Es können gleichzeitig und ohne Geschmacksübertragung unterschiedliche Speisen in großen Mengen gegart werden und all dies bei geringeren Kosten.



30-130°C

Dampf/Variodämpfen

Die Nährstoffwerte werden vollständig erhalten, Farbe bleibt glänzend, Speisekosten senken sich, zumal weniger Gewürze, weniger Wasser und weniger Salz zum Garen notwendig sind.



30-300°C

Kombination

Diese Garfunktion ermöglicht die Speisen in kurzen Zeiten und in hoher Qualität zu garen.



2 Geschwindigkeiten

Regelbares Lüfterrad

Dank der 2 Lüfterradgeschwindigkeiten gelingen ohne Bedenken auch Backvorgänge von sensiblen Konditoreiprodukten und dank der Autoreverse-Funktion des Lüfterrades hat man die Sicherheit einer perfekten Gleichmäßigkeit auch bei Vollbeschickung.



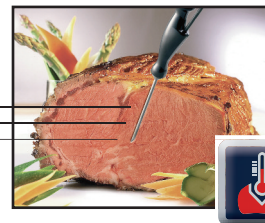
Fast Dry®

Dank des patentierten Systems Fast Dry® (Schnellentfeuchtung) können Frittiertes, Gegrilltes, Gebäck und Brot perfekt gratiniert und knusprig gebacken werden.



Autoclimate®

Dieses System regelt automatisch das perfekte Klima im Garraum.



56°C
54°C
50°C



Mehrpunkt-Kernfühler

Perfekte Kerntemperatur-Garung dank des Mehrpunktfühlers.



Nadel-Kernfühler

Unentbehrlich zum Garen von Kleinstücken und zum Garen in Vakuum.



Multi-Kernfühler für 2 Kernfühler

Dank der 2 Kernfühler können gleichzeitig unterschiedliche Produkte bzw. Stückgrößen gegart werden.



Regenerieren

Die Regenerierprogramme garantieren ideale Temperatur und Feuchtigkeit dank des Systems Autoclimate® sowohl bei Speisen in Behälter als auch auf Tellern.



Multilevel

Es können gleichzeitig diverse Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten zubereitet werden. Das Gerät wird akustisch und optisch melden wenn eine Charge fertig ist.



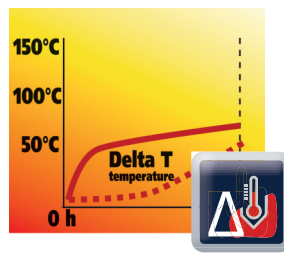
Just in Time

Speisen mit unterschiedlichen Garzeiten können gleichzeitig zubereitet werden. Das Gerät wird in Sequenz avisieren wann es erforderlich ist die einzelnen Chargen zu beschicken, damit sie alle zusammen fertig gegart werden.



ICS - Interactive Cooking System

Vorgespeicherte Garprozesse gruppiert nach Kategorien ermöglichen das Garen von neuen Gerichten ohne Vorkenntnisse. Das Anpassen einzelner Parameter während des Garens ist jederzeit interaktiv möglich.



Delta T (ΔT)

Bei dieser Zubereitungsart wird die Temperaturdifferenz zwischen dem Kern des Garguts und der Garraumtemperatur konstant gehalten, so dass diese gleichmäßig ansteigen. Der Effekt ist ein noch geringerer Gewichtsverlust und extrem zarte Gargergebnisse.



Warmhalten

Diese Funktion lässt sich an einen Garprozess so anschließen, dass Speisen über einen langen Zeitraum ohne große Qualitätsverluste warm gehalten werden können.



Gären

Diese genaue Steuerung des Gärprozesses verbessert das Gärergebnis, verkürzt Gärzeiten und erhöht Ihre Produktivität.

In der Touch-Screen-Version weitere Funktionen enthalten.