

CHEFTOP MIND.Maps™

Ausstattungsmerkmale

■ Standard □ Optional – nicht erhältlich

	PLUS - ELEKTRO	PLUS - GAS	ONE - ELEKTRO
MANUELLES KOCHEN			
Heißluft 30 °C - 260 °C	■	■	■
Dämpfen und Heißluft 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 30% bis 90%	■	■	■
Kombidämpfen 35 °C - 260 °C, mit STEAM.Maxi™ 10% bis 20%	■	■	■
Dämpfen bei 48 °C - 130 °C mit STEAM.Maxi™ Technologie 100%	■	■	■
Heißluft mit Entfeuchtung 30°C - 260 °C mit DRY.Maxi™ Technologie 10% bis 100%	■	■	■
Kerntemperaturmessung	–	–	■
Delta T Garen mit Kerntemperaturmessung	■	■	■
MULTI.Point Kerntemperaturmessung	■	■	–
Sous-Vide Kerntemperaturmessung	□	□	□
FORTSCHRITTLICHE UND AUTOMATISCHE GARPROGRAMME			
MIND.Maps™ Technologie: Zeichnen von komplexen Garprozessen mit unendlichen Schritten mit einer Fingerberührung	■	■	■
PROGRAMME: Speicher für 256 Kochprogramme	■	■	■
PROGRAMME: Möglichkeit, die gespeicherten Kochprogramme zu benennen und ein Bild zu hinterlegen	■	■	■
PROGRAMME: Speichern des Kochrezeptes unter einem Namen (in jeder Sprache)	■	■	■
CHEFUNOX: Auswahl des Kochmodus (braten, schmoren, grillen ...), Gargut, Größe und Kochergebnis, Start des Kochvorgangs	■	■	–
MULTI.Time: Technologie, um bis zu 10 Timer zum Garen von unterschiedlichen Produkten zur selben Zeit einstellen zu können	■	■	–
MISE.EN.PLACE: Technologie, um Produkte, die zu unterschiedlichen Zeiten in den Garraum gebracht werden, zur gleichen Zeit fertigzustellen	■	■	–
LUFTZIRKULATION IM GARRAUM			
AIR.Maxi™ Technologie: mehrere reversierende Lüfterräder	■	■	■
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 4 programmierbare halbstatische Kochmodi	■	■	–
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare Lüftergeschwindigkeiten	–	–	■
AIR.Maxi™ Technologie: 2 programmierbare halbstatische Kochmodi	–	–	■
GARRAUM MIT KLIMAKONTROLLE			
DRY.Maxi™ Technologie: Hochleistungs-Entfeuchtungstechnologie, programmierbar durch den Benutzer	■	■	■
DRY.Maxi™ Technologie: Kochen mit Entfeuchtung 30 – 260 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Dämpfen bei 48 – 130 °C	■	■	■
STEAM.Maxi™ Technologie: Kochen mit Beschwadung und Konvektion 35 – 260 °C	■	■	■
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: identifiziert und optimiert den Kochprozess, passt die Kochparameter an für beste Kochergebnisse	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: ein Blech oder Vollbeschickung, gleiches Resultat	■	■	–
ADAPTIVE.Cooking™ Technologie: Feuchtigkeits-Sensor und automatische Anpassung	■	■	–
AUFEINANDER GESTAPELTER GERÄTETURM			
MAXI.LINK Technologie: erlaubt es, die Öfen aufeinander zu stapeln	■	■	■
THERMISCHE ISOLATION UND SICHERHEIT			
Protek.SAFE™ Technologie: Höchste thermische Effizienz und Arbeitssicherheit (ständig kühle Außentür und Außengehäuse)	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Motorstopp beim Öffnen der Tür, um Energieverlust zu vermeiden	■	■	■
Protek.SAFE™ Technologie: Elektrische Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	■	–	■
Protek.SAFE™ Technologie: Gas-Leistungsaufnahme im Zusammenhang mit dem tatsächlichen Verbrauch	–	■	–
Protek.SAFE™ PLUS: Gerätetür mit Dreifachverglasung	■	■	–
HOCHLEISTUNGS-GEBLÄSEBRENNER			
Spido.GAS™ Technologie: passend für G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Gasarten	–	■	–
Spido.GAS™ Technologie: Hochleistungs-Wärmetauscher für eine symmetrische Hitzeverteilung	–	■	–
Spido.GAS™ Technologie: Wärmetauscher mit geraden Röhren für eine einfache Instandhaltung	–	■	–
AUTOMATISCHE OFENREINIGUNG			
Rotor.KLEAN™ : 4 automatische Waschprogramme mit Kontrollfunktion für die Reinigungsmittelzufuhr und Wasserzufuhr	■	■	■
Rotor.KLEAN™ : Schublade für das Reinigungsmittel im Ofen integriert	■	■	■
PATENTIERTE TÜR			
Long-Life Türscharniere und selbstschmierendes Technopolymer	■	■	■
Türanschlagwechsel auch nach der Installation möglich	□	□	□
Türraststellungen bei 60°-120°-180°	■	■	■
ARBEITSERLEICHTERENDE FUNKTIONEN			
Vorheiztemperatur bis zu 260 °C	■	■	■
Restgarzeit-Anzeige (nicht beim Garen mit Kerntemperaturfühler)	■	■	■
«HOLD» Funktion	■	■	■
Dauerbetrieb Funktion «INF»	■	■	■
Digitalanzeige von Ist- und Sollwerten für Zeit, Kernfühler Temperatur, Garraumtemperatur, Feuchtigkeit und Lüftergeschwindigkeit	■	■	■
Wählbare Temperatureinheiten: Celsius (°C) oder Fahrenheit (°F)	■	■	■
TECHNISCHE DETAILS			
Abgerundete Edelstahlgarkammer (AISI 304) für hygienisches und leichtes Reinigen	■	■	■
Garraumbeleuchtung durch externe LED-Lampen	■	■	■
Dampf- und luftverschweißte MASTER.Touch Bedienplatine	■	■	■
Hochqualitativer und –beständiger Karbonfasertürverschluss	■	■	■
Türabtropfschale ist mit der Wasserabtropfschale verbunden, auch bei geöffneter Tür	■	■	■
Wasserabtropfschale mit hoher Kapazität	■	■	■
Niedriges Gewicht – robuster Aufbau, durch die Verwendung von innovativem Material	■	■	■
Sensor Türkkontaktschalter	■	■	■
2 Stufen Sicherheitstürverschluss	□	□	□
Autodiagnose System für Service- und Problemanzeigen	■	■	■
Sicherheitsthermostat	■	■	■
Schwenkbare Innenscheibe für leichte Türreinigung	■	■	■
C-förmige Einschubschienen mit Ausklinkungen für einfache Bestückung	■	■	■