

A TOUCH OF INNOVATION

TAP™



COOL
EQUIPMENT



GE COOL
EQUIPMENT

A TOUCH
OF INNOVATION

A TOUCH OF INNOVATION

TAP[®]



GOO[®] COOL
EQUIPMENT



TAP



Cottura manuale
Manual setting



Ricettario
Cookbook



Multifood



MyTAP

STANDARDIZARE

STANDARDISATION

Rezultatele constante ale gătitului datorită numeroaselor rețete presetate

Constant cooking results thanks to the numerous preset recipes

TAP lucrează pentru dvs.: automatizarea mai multor funcții

TAP works for you: various function automations

TAP gândește pentru tine: sfaturi privind utilizarea optimă a funcțiilor

TAP thinks for you: optimal function-use suggestions

PERSONALIZARE

CUSTOMISATION

Controlul complet al parametrilor de gătit, în orice moment

Full control of cooking parameters at any time

Creați și salvați rețetele dvs. personale, editați și salvați rețete presetate

Create and save your personalised recipes; change and save preset recipes

Adăugați cuvinte cheie la rețete pentru a facilita cautarea

Add key words to recipes to simplify searches

myTAP™

Organiza i tuoi contenuti preferiti in My Tap

Le tue personalizzazioni diventano nuovi standard a disposizione dei tuoi collaboratori

Organise your favourites in My Tap

Your preferences become the new standard settings, available to all your co-workers





ECOOL EQUIPMENT



ACASA

TEMPERATURA
INSTANTANEE

NUME RETETA
NOME RICETTA
RECIPE NAME

PREFERINTE
SALVA NEI PREFERITI
SAVE TO FAVOURITES

FAZELE COACERII
FASI DI COTTURA
COOKING PHASES

FOTOGRAFIE RETETA
FOTO DELLA RICETTA
PHOTO OF THE RECIPE

> Ingredients
> Directions
> Accessories

INGREDIENTE SI SETARE
PROCES COACERE
INGREDIENTS AND
COOKING PROCESS

SFATURI
SUGGERIMENTI
TIPS

Personalise this recipe by modifying
the cooking phases

Start

Personalize

PERSONALIZARE RETETA
DUPLICA E PERSONALIZZA
LA RICETTA
DUPLICATE AND CUSTOMISE
THE RECIPE

*Come cercare
le ricette TAP:*

*How to search
for TAP recipes:*



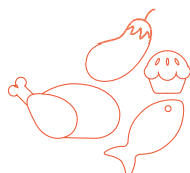
PREFERITI
FAVOURITES



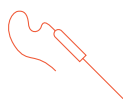
ULTIME COTTURE
RECENTLY COOKED



PAROLE CHIAVE
TAGS



CATEGORIE DI ALIMENTI
CATEGORIES



TECNICHE DI COTTURA
COOKING TECHNIQUES



CARTE DE BUCATE *inclusa*

RICETTARIO
COOKBOOK

*Nu sunt doar programe de gătit,
ci rețete reale*

*No longer just cooking programs,
but real recipes*

Pentru cei care știu exact ceea ce caută, rețetele sunt accesibile utilizând căutarea cu ajutorul cuvintelor cheie, iar pentru cei care doresc să se inspire, cartea de bucate este organizată pe tipuri de alimente și tehnici de gătit.

Din fiecare rețetă este posibilă modificarea diferiților parametri, salvarea programelor, adăugarea unei etichete pentru personalizarea și simplificarea funcției de căutare sau salvarea ca preferat.

Colecția de rețete este îmbogățită de rețetele personalizate salvate de bucătar, creând noi standarde pentru toți colegii.

For those who know exactly what they are looking for, the recipes are accessible using the free keyword search, while for those who wish to be inspired, the cookbook is organised by type of food and cooking techniques.

From each recipe, it is possible to make changes to the various parameters, save the programs, add a tag to customise and simplify the search functionality or to save as a favourite.

The recipe collection is being enriched by the customised recipes saved by the chef, creating new standards for all co-workers.



DIVERSE FELURI DE MANCARE

MULTIFOOD

- DIVERSE FELURI DE ALIMENTE IN ACELASI TIMP IN CUPTOR (fara combinarea mirosurilor)
- OPTIMIZAREA TIMPULUI ȘI A CALITĂȚII:
EFICIENȚĂ ȘI COMPATIBILITATEA
RETETELOR SUCERATE DE TAP
- ALERTE AUTOMATE CARE INDICĂ CÂND
SE INTRODUC ȘI SE SCOT DIFERITELE
VARIANTE DE FELURI DIN CUPTOR
- DIFFERENT FOODS COOKED
AT THE SAME TIME
- TIME AND QUALITY OPTIMISATION: EFFICIENCY AND
SERVICE
COMPATIBILITY OF RECIPES SUGGESTED BY TAP
- AUTOMATIC ALERTS INDICATING WHEN TO INSERT AND
REMOVE DIFFERENT DISHES FROM THE OVEN



NON-STOP

■ EXPRESS COOKING



Express cooking flexibility

În modul NON-STOP în bucătărie lucrați cu preparare rapidă: cuptorul funcționează la un nivel de temperatură și umiditate fix, propunând o serie de rețete compatibile cu aceiași parametri de gătit.

În timpul lucrului la sosirea comenzii, cuptorul este pregătit să gătească diferite feluri de mâncare la momente diferite, anunțând atunci când fiecare tava poate fi scoasă și servită.



In the NON-STOP mode, express cooking techniques are used in the kitchen: the oven works at fixed temperature and humidity levels, recommending a series of recipes compatible with the same cooking parameters.

During the service, once the order is received, the oven is ready to cook different dishes at different times, providing alerts when every single tray can be removed and served.



Totul gata in acelasi timp !!!

■ READY-TO-SERVE



Everything's ready, everything's on time

Toate gata în același timp: program ideal pentru prepararea și gestionarea unui meniu diversificat care să deservească un număr mare de persoane în același timp, fără a fi susceptibile de a face vreo eroare.

Odată ce rețetele au fost selectate, TAP avertizează când este timpul să puneți fiecare tava în cuptor, astfel încât totul să fie gata în același timp.

Everything is ready at the same time: a banqueting service, the work of a canteen, managing a menu to serve a large number of courses simultaneously, without risking any mistake in terms of timing.

Once the dishes have been selected, TAP provides an alert when it is time to put every single tray into the oven, ensuring that everything is ready at the same time.



■ CLIMAFIX

TEHNOLOGIE DE CONTROL A UMIDITATII

A TECHNOLOGY FOR HUMIDITY CONTROL

În timpul fiecărui proces de gătit, sistemul de control al umidității CLIMAFIX funcționează pentru a menține nivelul actual de umiditate stabilit în camera de gătit. CLIMAFIX -control constant la valoarea actuala din camera, menținând un nivel de umiditate echilibrat pentru a garanta un produs cu textura și aspectul dorit. CLIMAFIX optimizeaza rezultatele si in cazul programelor de coacere mai lungi , minimizand reducerea in greutate datorita deshidratarii.

DURING EVERY COOKING PROCESS, THE CLIMAFIX HUMIDITY CONTROL SYSTEM WORKS IN ORDER TO MAINTAIN THE ACTUAL HUMIDITY LEVEL SET IN THE COOKING CHAMBER. CLIMAFIX CONSTANTLY CONTROLS THE ACTUAL VALUE IN THE CHAMBER, MAINTAINING A BALANCED HUMIDITY LEVEL TO GUARANTEE A PRODUCT WITH THE RIGHT TEXTURE AND THE DESIRED APPEARANCE.

THANKS TO CLIMAFIX, TAP OPTIMISES THE RESULTS OF LONG COOKING TECHNIQUES, MINIMISING WEIGHT LOSS DUE TO THE DEHYDRATION OF THE PRODUCT.

EQUIPMENT





GATIT NOAPTEA

■ COTTURA NOTTURNA OVERNIGHT COOKING

Automatizare pentru o productivitate îmbunătățită

Automation for improved productivity

O durată lungă de gătire la temperaturi scăzute controlate, cu sau fără sonde, poate fi gestionată în mod autonom de către TAP chiar și atunci când bucătăria este inactivă, cum ar fi noaptea sau după-amiaza: prin programarea fazei de întreținere, cuptorul menține produsul la umiditatea și temperatura potrivită intervenția operatorului. Datorită sistemului CLIMAFIX, scăderea în greutate a produsului este minimizată, iar carnea rămâne extrem de moale

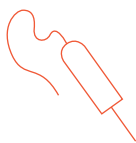
Long cooking techniques at controlled low temperatures, with or without the use of a probe, can be independently managed by TAP even when the kitchen is idle, such as during the night or during the afternoon: by programming the keep-warm phase, the oven keeps the product at the correct humidity and temperature level, until the intervention of the operator.

Thanks to the CLIMAFIX system, the product weight loss is minimised and meats remain exceptionally tender.





COOL
EQUIPMENT



■ GATIT CU SONDA MULTIPUNCT

COOKING WITH A PROBE

Precizia nu a fost niciodată atât de simplă

Precision has never been so simple

GE COOL
EQUIPMENT

SONDA MULTIPUNCT

TAP este echipat cu o sondă multipunct care detectează temperatura produsului în timpul gătitului în 5 puncte diferite de-a lungul acului, evitând orice eroare de introducere.

Sonda cu puncte multiple este găzduită în interiorul camerei de gătit, fără conectori externi: în acest fel este mai ușor de folosit și sonda este întotdeauna la îndemână.

SONDA PENTRU GATIT IN VID

Disponibila ca accesoriu, sonda pentru gătit în vid este situată sub ușa cuptorului.

MULTIPOINT PROBE

TAP is equipped with a multipoint probe that detects the temperature of the product during the cooking process in 5 different points along the probe, reducing to minimum the possibility of errors.

The multipoint probe is housed inside the cooking chamber, without external connectors: the use is thus easier and the probe is always at hand.

NEEDLE PROBE FOR VACUUM COOKING

Available as an accessory, the needle probe for vacuum cooking is housed in the convenient Utility Box located under the oven door.

- **GATIRE CU VAPORI**
- **STEAM COOKING**

AVANTAJELE ABURULUI
DE CALITATE

THE MANY ADVANTAGES
OF QUALITY STEAM



UTILIZAREA VAPORILOR REVOLUȚIONEAZĂ CALITATEA GĂTIRII ȘI INTRODUC TEHNICI DE GĂTIRE NOI , ABURUL ACCELEREAZĂ TIMPUL DE GĂTIRE , GĂTIREA SE REALIZEAZĂ LA TEMPERATURI SCAZUTE , ASTFEL PRODUSELE SE MENTIN FRAGEDE , IAR PROPRIETĂȚILE NUTRITIVE , DE GUST ȘI CULOARE , PRIND VALOARE. PRIN GĂTIREA CU VAPORI DE CALITATE ECONOMISEȘTI CONDIMENTE .

THE USE OF STEAM WHEN BAKING OR COOKING IN AN OVEN REVOLUTIONISES THE QUALITY OF THE PRODUCT AND INTRODUCES PARTICULARLY EFFECTIVE COOKING TECHNIQUES. THE STEAM ACCELERATES COOKING TIMES, ALLOWS TO COOK AT LOW TEMPERATURES AND KEEPS THE PRODUCTS TENDER, PRESERVING THE COOKING LIQUIDS ALONG WITH THE CORRESPONDING NUTRITIONAL PROPERTIES, FLAVOURS AND APPEARANCE, WHILE ALSO ENHANCING THE COLOUR OF THE PREPARED FOODS. STEAMING MEANS ALSO SAVING ON SEASONING.

■ GATIRE DELICATA

DELICATE COOKING

Gătirea cu abur respecta produsele delicate, cum ar fi legumele cu frunze , pestele , îmbunătățindu-le aroma , aspectul și textura.

Steam cooking respects the delicate nature of products such as leafy vegetables and fish, enhancing the taste, appearance and texture.



■ BOILER

TAP este disponibil într-o versiune cu boiler , care produce vapori subțiri chiar și la temperaturi scăzute , deosebit de eficiente pentru feluri de mâncare care necesită tehnici de gătire delicate . Eficiența produsului în timp este garantată de curățarea automată a boiler-ului care este programată la perioade fixe de timp.

TAP is available in a version with a boiler, which produces a thin vapour even at low temperatures, particularly effective for dishes that require delicate cooking techniques. The efficiency of the product over time is guaranteed by the automatic cleaning of the boiler, which is requested by the oven based on fixed periods of time.



■ VAPORI DE ÎNALTĂ ȘI JOASĂ TEMPERATURĂ

LOW AND HIGH TEMPERATURE STEAM

Aburul nu este același: TAP este capabil să producă abur nu numai la 100 °C, dar și la temperatura camerei în versiuni cu boiler, respectând gătirea delicată. Pentru a grăbi gătirea unui produs congelat, dimpotrivă, TAP poate lucra cu abur la temperatura camerei până la 130 °C.

Steam is not all equal: TAP is able to produce steam not only at 100°C, but even at room temperature in the versions with a boiler, respecting the needs of products and dishes that require delicate cooking. By contrast, to accelerate the preparation of frozen products, TAP is able to work with steam at a cooking chamber temperature of up to 130°C.

VAPORII SI TEHNICILE DE GATIRE

STEAM AND COOKING TECHNIQUES

■ GATIREA IN VACUM

VACUUM COOKING

IGIENICA , DELICATA , CONVENABILA

Hygienic, delicate, convenient

Gatirea în vid este igienică, rapidă, menține produsul extraordinar de moale și gustos, se poate realiza cu o sondă specială, vă permite să gătiți în aceeași cameră cele mai diverse alimente fără nici o contaminare a aromei, crescând timpul de stocare al produsului. ... TOATE ACESTEA DATORITA ABURULUI DE CALITATE !

Vacuum cooking is hygienic, fast, keeps the product extraordinarily tender and full of flavour, it can be carried out with the use of a special probe, it allows to cook different foods in the same chamber without any contamination of flavours, it increases product conservation times. All this thanks to the use of steam.



■ PASTEURIZARE SI STERILIZARE

PASTEURISATION AND STERILISATION

GARANTIA CONSERVARII PRODUSELOR

Guaranteed conservation of the product

Prin utilizarea aburului, TAP oferă programe de sterilizare și pasteurizare la temperaturi scăzute (65 ° C) sau înalte (85 ° C), simplificând conservarea produsului.

Through the use of steam TAP provides sterilisation and pasteurisation programs at low (65°C) or high (85°C) temperatures, simplifying conservation of the product.

■ GATIREA IN BORCAN

JAR COOKING

GUST SI USURINTA Flavour and lightness

Gătirea în borcane de sticlă păstrează majoritatea proprietăților organoleptice ale ingredientelor, degradând minim, compoziția, consistența, culoarea și parfumurile: în acest fel sunt necesare mai puține grăsimi și condimente. Felul poate fi servit direct în vasul de gătit.

Cooking inside glass jars preserves most of the organoleptic properties of the ingredients, with minimal impact to composition, texture, colour and fragrance of the product: thus, less fat and less seasoning is required. The dish can be served directly in its cooking pot.



■ REGENERARE REGENERATION

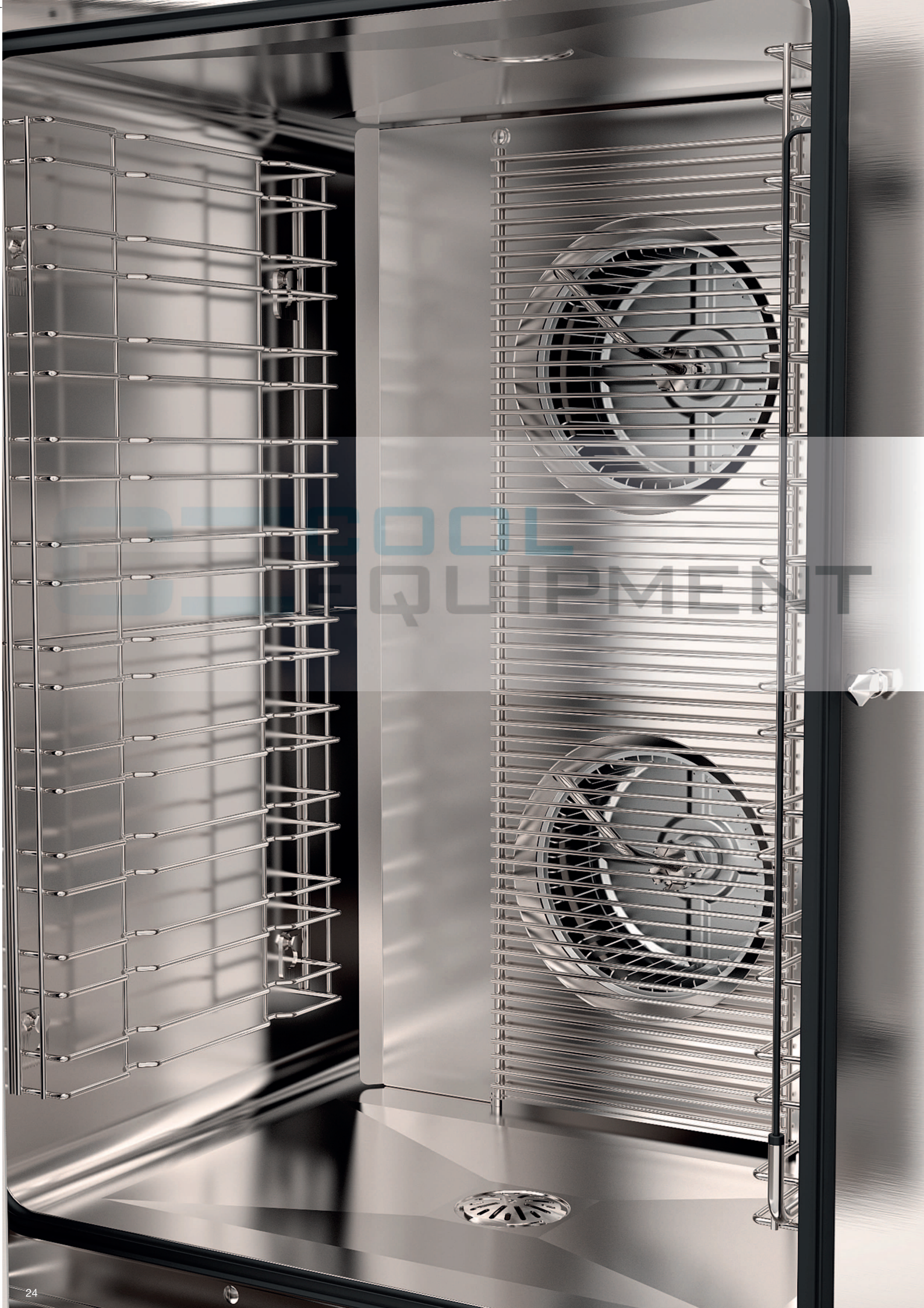
...nu mai exista deseuri, doar calitate si produse proaspete !!!

No more waste, with the quality of the fresh product

TAP oferă o serie de programe de regenerare pentru produsele gătite anterior. Aburul delicat generat de boiler nu introduce umiditate pe farfurie în cazul regenerării mâncărilor deja montate pe platouri.

TAP provides a series of regeneration programs for previously cooked products. The delicate steam generated by the boiler does not introduce moisture on the plate in case of regeneration of already plated dishes.





POOL
EQUIPMENT

■ COACERE UNIFORMA

COOKING UNIFORMITY

COACERE PERFECTA DE LA PRIMA LA ULTIMA TAVA

*Perfect cooking
from the first tray to the last*

Ventilatoarele TAP cu randament ridicat, realizeaza prin inversarea direcțiilor de rotație a ventilatoarelor și forma specifică a deflectorului, o ventilație orizontală uniformă pe tava unică și o ventilație verticală între tăvi.

Le ventole di TAP ad alto rendimento, l'inversione del senso di rotazione delle ventole e la particolare conformazione del deflettore producono una ventilazione uniforme orizzontale, sulla singola teglia, e verticale, tra le teglie.

The high yield TAP fans, the inversion of the fans rotations' directions and the particular shape of the deflector, an uniform horizontal ventilation on the single tray and a vertical ventilation between the pans.



■ COOK AND CHILL

Organizarea perfectă a ciclului de lucru în bucătărie

The perfect organisation of the working cycle in the kitchen

Utilizat împreună cu Abatitorul, TAP este un instrument excepțional pentru raționalizarea operațiunilor de bucătărie, nu numai pentru evenimentele cu porții multe, pentru a fi pregătite în avans, dar și pentru micile restaurante care oferă un meniu mai larg cu calitatea gătitului exprimată și garantarea unui serviciu rapid.

Deșeurile alimentare proaspete sunt reduse la minimum.

Used together with the blast freezer, TAP is an exceptional tool for streamlining and organising the work in the kitchen, not only for banqueting services serving large quantities of food that must be prepared in advance, but also for the small restaurant, which is able to offer a richer menu with the quality of express cooking techniques and the guarantee of timely service. The waste of unsold fresh product is minimised.



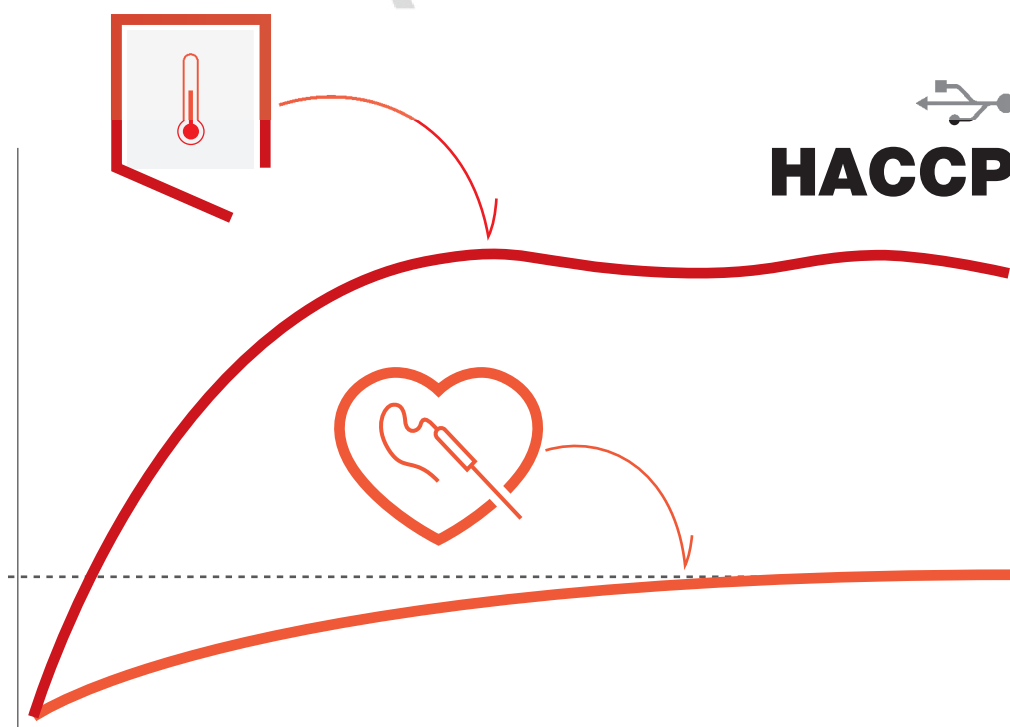


Garantia calitatii in procesul de gatire

The guarantee of safety in cooking processes

TAP este preocupat de siguranța clienților săi și de liniștea operatorilor săi, prin memorarea, conform reglementărilor HACCP, a temperaturii de gătit împreună cu timpul programelor implementate. Datele pot fi vizualizate pe ecran și pot fi descărcate cu USB. Tendința parametrilor este reprezentată efectiv de graficul gătitului.

TAP places a strong emphasis on the safety of customers and on the quietness of operators, memorising cooking temperatures as required by HACCP regulations, together with the times associated with realised programs. The data is viewable on the screen and can be downloaded via USB. The performance of the parameters is effectively represented by the cooking graph.





■ AUTOSPALARE

AUTOMATIC CLEANING

IGIENA SI ECONOMIA DE TIMP

Hygiene and time savings

Accesând ecranul automat de spălare, TAP sugerează cel mai potrivit program de spălare cu privire la parametrii de gătit utilizați. Cu 5 programe de spălare diferite, curățarea regulată a TAP costă mai puțin, atât în ceea ce privește consumul de apă și detergent, cât și programul de lucru, deoarece nu este necesară supravegherea sau intervenția unui operator. Detergentul de la COOL EQUIPMENT este un produs special, cu două componente, cu detergent și agent de clătire, care asigură o curățare perfectă a cuptorului cu un nivel adecvat de spălare.

By accessing the cleaning screen, TAP suggests an automatic washing program which is considered the most suitable for the previously set cooking parameters. With 5 different cleaning programs, regular cleaning of TAP ovens costs less, both in terms of consumption of water and detergent, (with accurate doses measured by the program), as well as hours of work considering that is not necessary to oversee the cleaning process. Tecninox detergent is a special two-component product consisting of detergent and rinse aid, which guarantees the perfect cleaning of the oven with the right washing level.



HARD



Medium



Soft



Fast



Risciacquo
Rinse

DEFLETTORE DEFLECTOR

Il deflettore in tondino su tutta l'altezza della camera favorisce un'ottimale ventilazione ed uniformità di cottura.

The rod deflector found along the entire height of the cooking chamber promotes optimum ventilation and ensures cooking uniformity.

MANIGLIA E MANOPOLA HANDLE AND KNOB

Maniglia e manopola sono ergonomiche ed anti-impronta. La maniglia è rivestita con materiale antiscivolo nella parte dell'impugnatura.

The handle and knob are ergonomic and fingerprint resistant. The handle is covered with non-slip material in the grip section.

BARRA LED LED STRIP

Illuminazione uniforme di tutte le teglie grazie alla barra LED interna alla porta.

Uniform lighting of all the trays thanks to the LED strip positioned in the door.

TOUCH-SCREEN 7" CAPACITIVO
LARGE 7" CAPACITIVE TOUCH SCREEN

MANIGLIA CON APERTURA
DESTRA/SINISTRA
HANDLE WITH RIGHT/LEFT
OPENING

VANO PORTAOGGETTI
STORAGE COMPARTMENT



UTILITY BOX

Gli accessori tecnici di TAP trovano collocazione all'interno della struttura del forno: accesso USB, connettore sonda ad ago, vano portaoggetti, doccia avvolgibile.

The TAP technical accessories are conveniently housed inside the oven structure: USB access, needle probe connector, storage compartment, roll-up shower unit.

TAPTM

by **COOL**
EQUIPMENT



Gastronomia // GN Ovens

EFM06T	EFM06TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 6 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 70 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 890x720x740 mm	
POTENZA / POWER 10 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFM10T	EFM10TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 10 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 70 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 890x720x1020 mm	
POTENZA / POWER 20 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFM20T	EFM20TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 20 x GN1/1	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 65 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 980x800x1860 mm	
POTENZA / POWER 32 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

Pasticceria // Ovens for Pastry

EFP05T	EFP05TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 5 x (60x40)	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 90 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 960x795x740 mm	
POTENZA / POWER 10 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFP08T	EFP08TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 8 x (60x40)	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 90 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 960x795x1020 mm	
POTENZA / POWER 20 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

EFP16T	EFP16TB
VAPORE DIRETTO DIRECT STEAM	BOILER
CAPACITÀ TEGLIE / TRAYS CAPACITY 16 x (60x40)	
PASSO TEGLIE / SPACING BETWEEN TRAYS 80 mm	
DIMENSIONI LxPxH / DIMENSIONS WxDxH 980x800x1860 mm	
POTENZA / POWER 32 kW	
V - Hz 400 V ~ 3N - 50 Hz	

- *rețete pre-setate cu indicarea ingredientelor , pregătirea , fazele de preparare*
- *rețete filtrabile pe categorii , modul de coacere , rețete favorite , cuvinte cheie*
- *rețetele pre -setate : pot fi modificați toți parametri de coacere*
- *programe pentru mentinere mâncare și regenerare*
- *setare manuală a programelor de gătit în 3 moduri : convecție de la 30 grd.- 300 grd. C mixt 30grd- 250 grd. C, vapori 50 grd- 130 grd. C*
- *posibilitate de atribuire nume , descriere , taguri personalizate la rețetele setate de utilizator*
- *organizarea conținutului preferat în cadranele personalizabile my TAP*
- *modul Multi Food (gestionarea automată a gătirii diferitelor alimente cu finalizare simultană)*
- *display touch screen capacitiv de 7 inch*
- *iluminarea integrală a camerei de coacere , bară LED inserată în usa*
- *cutie cu utilități sub usa cuptorului (alimentare dus , conector USB , conector sonda ...)*
- *sonda multipoint în interiorul camerei de coacere*
- *sistem de autodiagnoză a funcționării corecte a diferitelor componente ale cuptorului*
- *5 programe de spălare automate ,cu detectare gradului de reziduri acumulate din interiorul cuptorului*
- *sistem de gestionare a perioadelor și avertizare în timpul curățării automate a boiler-ului*
- *ventilație cu eficiență superioară și gestionarea automată a inversării sensului de rotație*
- *usă termoizolantă , sticlă termo securită dublă cu deschidere pentru curățarea ușoară*
- *garnitură montată pe fată a cuptorului prin încadrare*
- *camera de coacere din oțel inoxidabil AISI 304 cu muchiile rotunjite*
- *deflector demontabil pentru întreținerea și curățarea compartimentului de ventilație*
- *maner rezistent la amprente și la alunecare cu acționare stânga - dreapta*
- *buton programare ergonomic cu selectare prin rotire și confirmare prin apăsare*
- *tehnologia CLIMAFIX pentru controlul umidității în camera de coacere*
- *HACCP - sistem de colectare și stocare a datelor , vizibil și în sistem grafic*

PRESET RECIPES SPECIFYING INGREDIENTS, REQUIRED PREPARATION, COOKING PHASES

RECIPE COLLECTION THAT CAN BE FILTERED BY CATEGORY, COOKING TECHNIQUE, FAVOURITES, LAST COOKING PROGRAMS, KEYWORDS

PRESET RECIPES THAT CAN BE MODIFIED IN ALL THE AVAILABLE COOKING PARAMETERS

MAINTENANCE AND REGENERATION PROGRAMS

- PRESET RECIPES SPECIFYING INGREDIENTS, REQUIRED PREPARATION, COOKING PHASES
- RECIPE COLLECTION THAT CAN BE FILTERED BY CATEGORY, COOKING TECHNIQUE, FAVOURITES, LAST COOKING PROGRAMS, KEYWORDS
- PRESET RECIPES THAT CAN BE MODIFIED IN ALL THE AVAILABLE COOKING PARAMETERS
- MAINTENANCE AND REGENERATION PROGRAMS
- POSSIBILITY TO MANUALLY SET COOKING PROGRAMS IN 3 MODES: CONVECTION FROM 30 TO 300 °, MIXED FROM 30° TO 250°, STEAM FROM 50° TO 130°
- POSSIBILITY TO ASSIGN A NAME, DESCRIPTION AND CUSTOM TAGS TO RECIPES SET BY THE USER
- ORGANISATION OF CONTENT IN CUSTOMISABLE FOLDERS WITHIN THE MY TAP AREA
- MULTI FOOD MODE FOR THE AUTOMATIC MANAGEMENT OF DIFFERENT COOKING PROCESSES AT THE SAME TIME
- LARGE 7" TOUCH SCREEN
- UNIFORM LIGHTING OF THE COOKING CHAMBER THANKS TO THE LED STRIP POSITIONED IN THE DOOR
- UTILITY BOX LOCATED UNDER THE DOOR WITH ACCESSORY COMPARTMENT, ROLL-UP SHOWER UNIT, USB CONNECTOR, NEEDLE PROBE CONNECTOR
- MULTIPOINT PROBE LOCATED INSIDE THE COOKING CHAMBER
- SELF-DIAGNOSIS OF FUNCTIONAL COMPONENTS OF THE OVEN
- 5 AUTOMATIC CLEANING LEVELS. AUTOMATIC DETECTION OF THE DIRT LEVEL AND SUGGESTIONS FOR THE MOST APPROPRIATE CLEANING CYCLE
- AUTOMATIC MANAGEMENT OF ALERTS FOR BOILER CLEANING AND AUTOMATIC CLEANING SYSTEM
- HIGH-EFFICIENCY FANS AND AUTOMATIC MANAGEMENT OF REVERSE ROTATION
- DOUBLE GLAZED DOOR WITH FREE MOVEMENT
- BUILT IN OVEN FRONT GASKET
- COOKING CHAMBER IN AISI304 STAINLESS STEEL WITH ROUNDED CORNERS
- DEFLECTOR THAT CAN BE EASILY DISASSEMBLED FOR MAINTENANCE AND CLEANING OF THE FAN COMPARTMENT
- FINGERPRINT-RESISTANT HANDLE WITH NON-SLIP GRIP AND LEFT/RIGHT OPENING
- ERGONOMIC SCROLL-PUSH KNOB TO CHOOSE AND CONFIRM SELECTIONS
- CLIMAFIX TECHNOLOGY FOR THE HUMIDITY CONTROL IN THE COOKING CHAMBER
- HACCP DATA COLLECTION AND STORAGE. ALSO GRAPHICALLY VIEWABLE