

Серийно  Опционально  Недоступно  —

РУЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	MANUAL COOKING		CLU
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C - 260°C	◆
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	30°C - 230°C	◆
Пар	Steaming	30°C - 130°C	◆
Приготовление в режиме Дельта Тс термощупом	Delta T cooking with X CORE		◆
X CORE	X CORE		◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ	SPECIAL CYCLES		
Автоматическая программа чистки в ночное время	Overnight automatic cleaning program		◆
Автоматическое охлаждение	Automatic Cooling		◆
X CLEAN	X CLEAN		◆
Ручной душ	Manual shower		◇
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING		
КНИГА РЕЦЕПТОВ	Recipe Book	400 programs	◆
ГОТОВКА В НОЧНОЕ ВРЕМЯ	Overnight Cooking		◆
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	n°10	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER		
X EQUAL	X EQUAL		◆
Скорости вентилятора	Fan speeds	n°10	◆
X DOUBLE	X DOUBLE		
X DOUBLE печей	X DOUBLE with ovens		◇
X DOUBLE шкафов шокового охлаждения	X DOUBLE with blast chillers		◇
X DOUBLE расстоечных камер	X DOUBLE with proofers		◇
X DOUBLE подставок	X DOUBLE with stand		◇
CONNECTION	ПОДКЛЮЧЕНИЕ		
USB	USB		◆
WI-FI	WI-FI		◆
X-CLOUD	X-CLOUD		◆
X-Web-Server	X-Web-Server		—
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS		
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time		◆
Единица измерения температуры °F или °C	Unit of temperature: °F or °C		◆
ОСВЕЩЕНИЕ	Lights	LED	◆
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS		
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass with easy clean system		◆
X SAFE	X SAFE		◆
Наружный разъем для 2-го термощупа	External connection for core probe		◆
Цифровая регулировка инъекции воды	Digital water injection control		◆
X REVERSE Дверь	X REVERSE door		—

