

Plus Design

Airflowlogic™



DESIGN APPLICATION

Αγωγός αναρρόφησης

Νέα γεωμετρία που συνδυάζει την αισθητική και τη λειτουργικότητα

Ομοιόμορφη ροή αέρα στο θάλαμο μαγειρέματος

Οι αγωγοί αναρρόφησης όσον αφορά το μήκος και τη γεωμετρία, μπορούν να μεταβληθούν προκειμένου να βελτιστοποιηθεί η εισαγωγή αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος

Το Airflowlogic™ είναι κατοχυρωμένη με δίπλωμα ευρεσιτεχνίας τεχνολογική καινοτομία της Tecnoeka. Χάρη στον πλήρως ανασχεδιασμένο μηχανισμό του ανεμιστήρα και στη βαθιά μελέτη της ανακύκλωσης του αέρα μέσα στο φούρνο, επιτρέπει την επίτευξη της βέλτιστης ομοιομορφίας στο μαγείρεμα σε όλες τις περιοχές του φούρνου.

Humilogic™

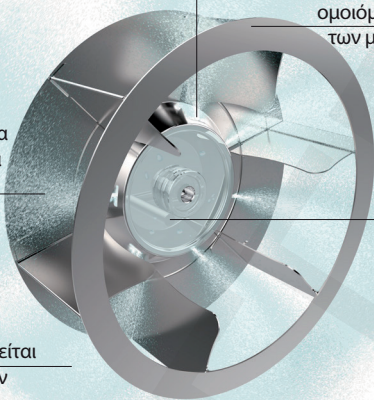


Ακροφύσια εξόδου νερού

Η φυγοκεντρική κίνηση του ανεμιστήρα επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή των μικροσωματιδίων του νερού

Η επαφή νερού με τα κινούμενα πτερύγια του ανεμιστήρα δημιουργεί νεφελοποίηση των σταγονιδίων

Ο ατμός δημιουργείται από την επαφή των σωματιδίων νερού με την επιφάνεια υψηλής θερμοκρασίας του θερμαντικού στοιχείου



Το νερό εισάγεται στην πίσω πλευρά του ανεμιστήρα ώστε να εισάγεται υγρασία στο θάλαμο μαγειρέματος

Η Tecnoeka παρουσιάζει το Humilogic™, ένα νέο πατενταρισμένο σύστημα για την υγρασία στο πίσω μέρος του μηχανήματος που εξασφαλίζει υψηλά επίπεδα υγρασίας στο θάλαμο μαγειρέματος προσφέροντας ποιοτικό μαγείρεμα με ατμό και σημαντική μείωση κατανάλωσης. Στο σύστημα Humilogic™, ο ατμός συναντά τη γεύση και τα μίγματα του φαγητού, αυξάνοντας το άρωμα τους.

Drylogic™

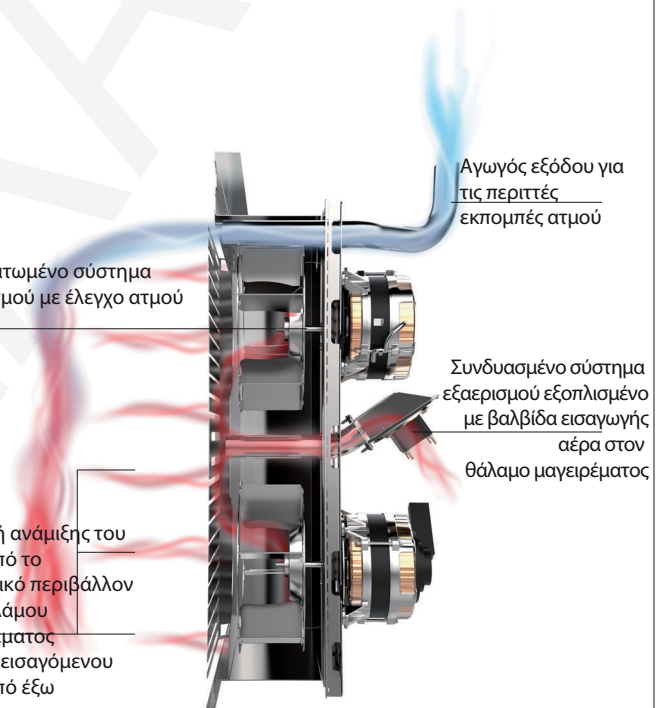


Ενσωματωμένο σύστημα εξαερισμού με έλεγχο ατμού

Περιοχή ανάμιξης του αέρα από το εσωτερικό περιβάλλον του θαλάμου μαγειρέματος και του εισαγόμενου αέρα από έξω

Αγωγός εξόδου για τις περιττές εκπομπές ατμού

Συνδυασμένο σύστημα εξαερισμού εξοπλισμένο με βαλβίδα εισαγωγής αέρα στον θάλαμο μαγειρέματος



Drylogic™ το νέο πατενταρισμένο σύστημα γρήγορης ξήρανσης του θαλάμου μαγειρέματος σας επιτρέπει να έχετε εξαιρετικά αποτελέσματα στο μαγείρεμα. Το τεχνολογικό σύστημα Drylogic™ εισάγει στον φούρνο τον αέρα από το εξωτερικό, μειώνοντας έτσι την υγρασία στο εσωτερικό του θαλάμου μαγειρέματος. Μέσω αλγοριθμικού ελέγχου συγκεκριμένων προκαθορισμένων παραμέτρων, η Millennial Line έχει πλήρη έλεγχο στη διαχείριση της υγρασίας στο θάλαμο μαγειρέματος.

Σύνδεση του φούρνου μέσω Wi-Fi



Ενημέρωση λογισμικού του φούρνου οπότε αυτή είναι διαθέσιμη

Ενημέρωση συνταγών

Λογισμικό διαχείρισης της υγρασίας

Ενημέρωση τεχνικών εγχειριδίων και των εγχειριδίων χρηστών στο φούρνο

touch screen

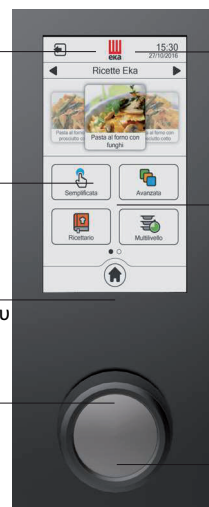
42

γλώσσες

Επιλογή αγαπημένων συνταγών από το μενού γρήγορων ρυθμίσεων

Διαχείριση των εξαρτημάτων του φούρνου από τον πίνακα ελέγχου

Κουμπί με λειτουργία κύλισης και ώθησης



500

500 προγραμματιζόμενες συνταγές

Έγχρωμη οθόνη αφής 7" TFT 800X480

Καθυστέρηση εκκίνησης, προγραμματιζόμενη έως 24 ώρες

360 ° διαχείριση λειτουργιών

**Νέο σύστημα πλύσης
ως στάνταρ, λιγότερο
ογκώδες,
λιγότερη κατανάλωση
και μεγαλύτερη απόδοση**

30-270 °C
Διαχείριση θερμοκρασίας

5
Ρυθμίσεις ταχύτητας του ανεμιστήρα

Διαχείριση δεδομένων HACCP

Διαχείριση μαγειρέματος με κενό και DELTA T

Ημι-στατικό μαγείρεμα

10
10 στάδια για κάθε κύκλο μαγειρέματος-επιτρέπεται η διαφοροποίηση τους

Λειτουργία γρήγορου μαγειρέματος

Ο τρόπος μαγειρέματος πολλαπλών επιπέδων σας επιτρέπει να μαγειρεύετε ταυτόχρονα διαφορετικά είδη φαγητών που απαιτούν τις ίδιες κορυφαίες συνθήκες με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος



4
Συστήματα πλύσης:
L1 ECO, L2 NORMAL,
L3 INTENSIVE, R RINSE

- 30%
Κατανάλωση νερού

Το απορρυπαντικό και το ξέβγαλμα συνδυάζονται σε ένα μόνο υγρό προϊόν

