

Hornos a convección Icon

Mandos de control electrónico TOUCH

MODALIDAD DE COCCIÓN

- 10 Programas de cocción predefinidos identificables con iconos e inmediatamente ejecutables.
- Programable con posibilidad de guardar a partir del undécimo programa en adelante, 89 programas de cocción en secuencia automática (hasta 4 ciclos).
- Posibilidad de asociar cada programa guardado con uno cualquiera de los iconos presentes para una crear una lista de favoritos.
- La práctica pizarra recordatorio en dotación permite anotar los programas de cocción.
- Cocción manual: Convección de 30°C a 260°C
- Manual ciclo individual, en programación posibilidad de trabajar con 4 ciclos en secuencia automática que se pueden guardar para las cocciones diferenciadas.
- Cocción con control de temperatura en el corazón con sonda (opcional).

FUNCIONAMIENTO

- Interfaz de mandos de control electrónico Touch.
- Pantallas alfanuméricas de alta visibilidad.
- Tecla para la gestión de los programas y de los 4 ciclos de cocción con LED de visualización.
- Mando con función On-Off, Scroll y Push para seleccionar y confirmar las elecciones.
- Precalentamiento automático en programación.



LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).

DOTACIONES DE CONTROL

- Autodiagnóstico de control funcional antes y durante el uso del equipo, con señal descriptiva y acústica de eventuales anomalías.
- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Control automático respiradero cámara.
- Iluminación cámara de cocción de LED temporizada.
- 2 velocidades de ventilación (opcional), la velocidad baja activa la reducción de la potencia de calentamiento.
- Control de la temperatura en el corazón del producto con sonda de 4 puntos de detección (opcional) o de aguja (opcional).
- Predisposición al sistema de optimización energética SN para hornos eléctricos (opcional).
- ECOSPEED - según la cantidad y el tipo de producto en cocción, Icon optimiza y controla la erogación de energía.

Mandos electromecánicos

MODALIDAD DE COCCIÓN

- Cocción manual: Convección de 50°C a 260°C.

FUNCIONAMIENTO

- Panel de mandos de selectores electromecánicos con indicadores de control de funcionamiento.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO ORDINARIO

- Sistema de lavado manual con empalme de ducha externo (opcional).



DOTACIONES DE CONTROL

- Autoreverse (inversión automática del sentido de rotación del rotor) para una perfecta uniformidad de cocción.
- Humidificador manual.
- Respiradero cámara manual.
- Iluminación cámara de cocción de LED.