

Nová definícia:

zabudnite na mnohé kuchynské spotrebiče náročné na priestor a nechajte za vás pracovať konvektomat iCombi Pro. Na ploche menšej ako 1 m². Mäso, ryby, hydina, zelenina, pečivo. À la carte, catering, Rozvážka jedál, pohostinstvá. Vďaka súhre inteligentných asistentov to všetko zvládne váš konvektomat iCombi Pro. Funkcia iDensityControl s účinnou cirkuláciou vzduchu a odvlhčovaním prináša o 50% vyššiu produktivitu a až o 10% kratšiu dobu varenia. A prináša jednotné výsledky do poslednej bodky. Intuitívne ovládanie zároveň znamená taký komfort užívateľa, že prakticky eliminuje chyby. Varíte tak jednoducho ďalej a ďalej.

Pokiaľ ide o funkciu iDensityControl u zariadení iCombi Pro, jedná sa o inteligentnú reguláciu klímy: je to súhra senzorov vo varnom priestore, aktívne odvlhčovanie a geometria varnej komory sú optimalizované z hľadiska prúdenia vzduchu. Vďaka tomu vzniká klíma, ktoré umožňuje mimoriadnu produktivitu a tiež vynikajúce výsledky varenia.

Senzory vo varnom priestore:

Senzory každú sekundu rozpoznávajú a vyhodnocujú aktuálne podmienky vo varnej komore tak, aby bolo potrebné množstvo energie - teda kombinácia tepla a vlhkosti - optimálne prispôsobené pokrmom a požadovanému výsledku. Vzniká tak individuálna klíma, ktorá zaisťuje rovnomernú kvalitu pokrmov a výnimočný chuťový zážitok a to všetko pri minimálnych dobách varenia.

Odvlhčovací výkon:

Prierez odvlhčovacieho potrubia *, ktorý je teraz v závislosti od typu zariadenia až o 130% väčší, umožňuje výrazne účinnejšie odvlhčovanie. Vysoko výkonná podtlaková technológia dokáže teraz ešte rýchlejšie a účinnejšie odvádzať vlhkosť z varného priestoru a umožňuje tak vytvorenie chrumkavých kôrok a chrastičiek a dokonalého grilovacieho vzoru s vynikajúcou vôňou pečenia. A to všetko tak presne, aby pripravovaný pokrm nevysychal.

Geometria varnej komory:

Vzhľadom k novej geometrii varnej komory je prúdenie vzduchu optimalizované tak, aby bola energia distribuovaná ešte rovnomernejšie do každého miesta. Pre rýchlejšiu prípravu pokrmov vďaka vyššej absorpcii energie potravinami. Pre dokonalé zafarbenie vďaka rovnomernému a priebežnému prísunu energie do potraviny. Jednoducho povedané: pre dobré výsledky. Zakaždým. Jeden zásuvný rošt po druhom. Dokonca aj u 45 morčacích rezňov v jednom zariadení iCombi Pro 6-1/1.

Čerstvá para:

100% hygienická čerstvá para, presná teplota pary a tiež maximálne nasýtenie pary zaisťujú prvotriednu kvalitu pokrmov - od 30 do 130 ° C, od čiastočného až po úplné naplnenie, od lososa, cez dim sum až po flan, v každej veľkosti zariadenia. Tu nevysychajú ani tie najchúlostivejšie pokrmy. Veľmi praktické: V priebehu čistenia je generátor pary Automatické čistenie.

Koleso ventilátora:

Smer a rýchlosť otáčania kolesa ventilátora sa inteligentne prispôbujú produktu, množstvu a tiež stavu pripravovaných pokrmov. Vzniká tak individuálny vzorec pohybu, ktorý vzduch inteligentne moduluje a energiu dopravuje tam, kde je práve potrebné. Ak si to regulácia klímy vyžaduje, kolesá ventilátora sa dokonca otáčajú v odlišnom smere. A to pri rýchlosti vzduchu až 120 km/h. Pre optimálnu distribúciu tepla a rovnomerné výsledky je teraz zariadenie iCombi Pro vybavené prídavným kolesom ventilátora. To zaručuje vysokú kvalitu až do najmenšieho detailu.

Výkonové rezervy

To je sila: Vďaka horúcemu vzduchu s teplotou až 300 ° C sú pizze chrumkavé a steaky získavajú požadovaný grilovací vzor. Dokonca aj hlboko zmrazené polotovary ako kuracie nugetky alebo hranolky sú rovnomerne prepečené, chrumkavé a šťavnaté. Lebo aj keď vložíte do varného priestoru veľké množstvo hlboko zmrazených potravín, má zariadenie iCombi Pro dostatok výkonových rezerv na to, aby dosiahlo za veľmi krátku dobu teploty varu. Materiál, z ktorého je zariadenie iCombi Pro vyrobené, samozrejme disponuje rovnakými výkonovými rezervami: Nič sa nedeformuje, žiadny diel nepodlieha nadmernému opotrebeniu. Ani pri extrémnom namáhaní.