

FOURS PROFESSIONNELS

SPECIAL PETITE RESTAURATION



LINEMISS TOP
LINEMISS
LINEMICRO

FOURS



LINEMISS TOP



UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE POUR UNE CUISSON PARFAITE.

Haut rendement et fiabilité.
En un format compact.

La ligne LINEMISS TOP est la solution idéale pour les boulangeries et pâtisseries désirant avoir des prestations comparables à celles des fours de grande dimension, dans un four compact.

Les fours LINEMISS TOP sont le résultat de la combinaison parfaite de technologie avancée, haut rendement, fiabilité et durabilité.

Rotor.KLEAN™ est la technologie de lavage intégrée qui garantit l'hygiène et le maintien du four et de ses composants dans le temps.

Qualité, performance, innovation.

Les technologies pour LINEMISS TOP.



AIR.Plus

Uniformité de cuisson
Sans compromis.

La technologie AIR.Plus a été développée afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantir une cuisson parfaitement uniforme sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques.

Les fours LINEMISS TOP permettent de choisir entre deux vitesses de turbine pour gérer le flux d'air en fonction de la typologie de cuisson que le produit enfourné requiert, à partir des plus délicats jusqu'à ceux qui demandent un transfert de chaleur important.

DRY.Plus

Goût et consistance.
Maximisés.

Lors de la cuisson de produits poussés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

Avec DRY.Plus la consistance des produits cuits est maximisée, avec une structure interne sèche et correctement formée et une surface externe croquante et dorée.

STEAM.Plus

Humidité.
Dès que vous en avez besoin.

La bonne quantité d'humidité pendant le processus de cuisson produit des couleurs intenses, des goûts exaltés et des structures inaltérées.

L'introduction d'humidité dans la chambre, lors des premières minutes de cuisson des produits poussés, permet de développer la structure interne et de dorer la surface externe du produit.

La technologie STEAM.Plus permet la création instantanée d'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 90°C jusqu'à 260°C, en garantissant un résultat optimal pour chaque produit.

ROTOR.Klean™

Lavage automatique intégré.
Plus de valeur au temps.

Rotor.KLEAN™ est la technologie de lavage qui permet d'obtenir automatiquement l'hygiène et la sécurité alimentaire selon les standards HACCP.

Avec les fours LINEMISS TOP, il est possible de sélectionner le cycle de lavage adapté à l'état de saleté du four: deux programmes de nettoyage différentes et un programme de rinçage avec de l'eau exclusivement.

FOURS ÉLECTRIQUES LINEMISS TOP.

600x400 & 460x330

600x400

460x330



ROSSELLA

XFT 200

4 600x400
 75 mm
 50 / 60 Hz
 230 V - 1N / 400 V - 3N
 6,5 kW
 800x774x509
 50 kg
 OUI

ARIANNA

XFT 140

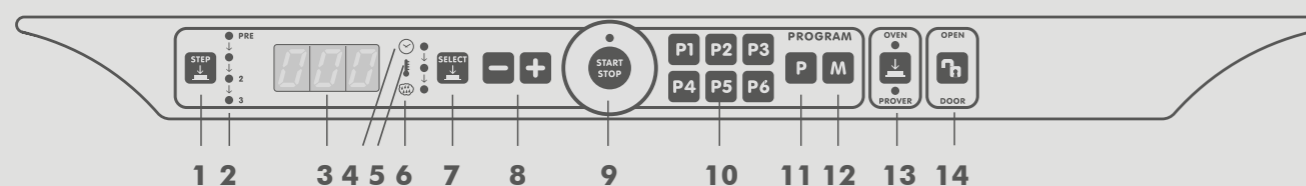
4 460x330
 75 mm
 50 / 60 Hz
 230 V - 1N
 3,2 kW
 600x655x509
 39 kg
 OUI

Capacité
 Distance entre niveaux
 Fréquence
 Voltage
 Puissance électrique
 Dimensions (WxDxH mm)
 Poids
 Humidité

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT200L

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT140L

DÉTAILS CONTRÔLE



- 1 - Sélection des cycles de cuisson
- 2 - Indicateur de cycle de cuisson
- 3 - Affichage des paramètres de cuisson
- 4 - Indicateur du temps de cuisson
- 5 - Indicateur de la température de cuisson
- 6 - Indicateur d'humidité (STEAM.Plus)
- 7 - Sélection du temps, température et humidité
- 8 - Touche +/- des paramètres de cuisson
- 9 - Bouton START/STOP
- 10 - 6 touches de sélection rapide des programmes favoris
- 11 - Touche de modalité programmes
- 12 - Bouton de mémorisation programme
- 13 - Bouton de sélection four/étuve
- 14 - Ouverture automatique de la porte

DOTATION

■ Standard □ Optionnel - Non disponible

MODES DE CUISSON

Convection baking 30 °C - 260 °C

Cuisson mixte avec humidité et à convection 90 °C - 260 °C

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie AIR.Plus: 2 vitesses de l'air, programmables par l'utilisateur

La technologie AIR.Plus technology: ventilateurs avec inversion de la rotation

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson

La technologie STEAM.Plus: injection d'humidité, réglable à partir du panneau de contrôle avec une augmentation de 20%

LES PLAQUES

Plaques aluminium (pour les modèles 460x330)

FONCTIONS ANNEXES

99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + Préchauffage

Le système Protek.SAFE™ : un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (Superficie et vitre externe froids)

Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson

Fonction continue «INF»

Visualisation des valeurs de température enregistrées et réelles dans la chambre de cuisson

Unité de température en °C ou en °F

LAVAGE AUTOMATIQUE

Le système de lavage automatique Rotor.KLEAN™

OUVERTURE DE LA PORTE

Ouverture de la porte de droite à gauche

Ouverture automatique de la porte à la fin du programme de cuisson

DÉTAILS TECHNIQUES

Chambre de cuisson en acier inox, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage

Lampes halogènes

Supports pour les plaques en tôle pliée en forme de L

Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants

Interrupteur de contact porte

Système d'auto-détection des problèmes ou cassures

Limiteur de température de sécurité

Accessoires

L'équipe fait la différence dans votre cuisine.

Étudiés pour les professionnels de la restauration, les accessoires augmentent et optimisent les fonctionnalités de votre cuisine. Votre espace de travail devient mieux équipé et plus polyvalent.



Baking Essentials

Les plaques et les grilles Baking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et de gagner de la place en cuisine.

Avec ces accessoires, votre four LINEMISS TOP peut passer de la pâte feuilletée aux macarons, des biscuits à la pâte à choux, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.



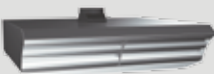
Étuve

À partir de l'ancienne tradition des maîtres boulangers jusqu'à présent, le processus de levage est une partie fondamentale de la préparation du pain, de la pizza, des croissants et d'autres produits similaires. Les étuves LINEMISS TOP sont équipées d'un senseur d'humidité précis qui permet de régler et maintenir le pourcentage d'humidité souhaité dans la chambre de levage pour garantir des résultats parfaits.



Piètement formant support haut ouvert

Produit en accord avec les standards d'hygiène, le piètement ouvert et un support parfait pour garantir la stabilité aux fours.



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur permettent l'aspiration des fumées à l'ouverture de la porte, en rendant le travail du chef de cuisine plus sûr et plus simple.

Grâce au refroidissement de la fumée provenant des cheminées - avec la température de l'eau contrôlée par des senseurs - l'air peut être dégagé sans besoin d'installer d'autres systèmes de hottes.



Kits d'installation

Gamme de kits pour l'installation des fours.

Par exemple, le kit de première installation qui comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art.





Fours

LINEMISS

DYNAMIC | MATIC | CLASSIC | MANUAL



UNE TECHNOLOGIE AVANCÉE POUR UNE CUISSON PARFAITE.

Une cuisson parfaite. Toujours.

La ligne LINEMISS™ est la solution idéale pour les boulangeries et les pâtisseries pour avoir des prestations comparables aux fours de grandes dimensions dans un four compact. La simplicité et la perfection sont la synthèse de la ligne.

Haute qualité et un design simple et original font de ce four un instrument convenable à tout type de cuisson. Quatre tableaux de contrôle sont disponibles; il suffit de choisir celui qui est plus convenable à ses propres exigences.

COMPARAISON CONTRÔLE	PRÉCHAUFFAGE	3 ÉTAPES DE CUISSON	TEMPS	TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ	6 TOUCHES DE SÉLECTION RAPIDE DES PROGRAMMES FAVORIS	99 PROGRAMMES MÉMORISABLES	CONTRÔLE ÉQUIPEMENTS COMPLÉMENTAIRES	OUVERTURE AUTOMATIQUE DE LA PORTE
<i>Dynamic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	—
<i>Matic</i>	■	■	■	■	■	■	■	■	■
<i>Classic</i>	■	■	■	■	—	■	■	—	—
<i>Manual</i>	—	—	■	■	■	—	—	—	—

Qualité, performance, innovation.

Les technologies pour LINEMISS™.



AIR.Plus

Uniformité de cuisson.
Sans compromis.

La technologie AIR.Plus a été développée par afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantir une cuisson parfaitement uniforme sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques.

Grâce à AIR.Plus les aliments, en fin de cuisson, auront une coloration externe homogène et leur intégrité et consistance seront intactes durant de nombreuses heures.

DRY.Plus

Goût et consistance.
Maximisés.

Lors de la cuisson de produits poussés, la présence d'humidité, pendant les dernières phases de cuisson, peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire l'air humide de la chambre de cuisson, provenant des produits enfournés ou bien éventuellement généré par le système STEAM.Plus lors d'une étape de cuisson précédente.

Avec DRY.Plus la consistance des produits cuits est maximisée, avec une structure interne sèche et correctement formée et une surface externe croquante et dorée.

STEAM.Plus

Humidité.
Dès que vous en avez besoin.

La bonne quantité d'humidité pendant le processus de cuisson produit des couleurs intenses, des goûts exaltés et des structures inaltérées.

L'introduction d'humidité dans la chambre, lors des premières minutes de cuisson des produits poussés, permet de développer la structure interne et de dorer la surface externe du produit.

La technologie STEAM.Plus développée permet la création instantanée d'humidité dans la chambre de cuisson à partir d'une température de 90°C jusqu'à 260°C, en garantissant un résultat optimal pour chaque produit.

Baking Essentials

Innovantes et fonctionnelles.
Essentielles pour votre
travail au quotidien.

La série de plaques et de grilles Baking Essentials permet de réaliser des typologies de cuisson possibles jusqu'à aujourd'hui exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels, comme les fours à pizza traditionnels ou les fours statiques à pâtisserie.

Pour chaque type de cuisson nous avons conçu une Baking Essential: de la pâte feuilletée à la génoise, des biscuits aux cupcakes, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.

FOURS ÉLECTRIQUES LINEMISS™.

600x400 & 460x330

	600x400				460x330		
Dynamic	ROSSELLA XFT 195		ELENA XFT 188 (<i>Power Dynamic</i>)	ELENA XFT 185	ARIANNA XFT 135	STEFANIA XFT 115	
Capacité	4 600x400		3 600x400	3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distance entre niveaux	75 mm		75 mm	75 mm	75 mm	75 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N		230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Puissance électrique	6,5 kW		4,7 kW	3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensions (WxDxH mm)	800x774x509		800x774x429	800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Poids	49 kg		40 kg	40 kg	31 kg	25 kg	
Humidité	OUI		OUI	OUI	OUI	OUI	
Matic		ROSSELLA XFT 199					STEFANIA XFT 119
Capacité		4 600x400					3 460x330
Distance entre niveaux		75 mm					75 mm
Fréquence		50 / 60 Hz					50 / 60 Hz
Voltage		230 V - 1N / 400 V - 3N					230 V - 1N
Puissance électrique		6,5 kW					3 kW
Dimensions (WxDxH mm)		800x774x509					600x655x429
Poids		49 kg					25 kg
Humidité		OUI					OUI
Classic	ROSSELLA XFT 190			ELENA XFT 180	ARIANNA XFT 130	STEFANIA XFT 110	
Capacité	4 600x400			3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distance entre niveaux	75 mm			75 mm	75 mm	75 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz			50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N			230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Puissance électrique	6,5 kW			3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensions (WxDxH mm)	800x774x509			800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Poids	49 kg			40 kg	31 kg	25 kg	
Humidité	NON			NON	NON	NON	
Manual Humidity	ROSSELLA XFT 193	ROSSELLA (Manual Matic) XFT 197		ELENA XFT 183	ARIANNA XFT 133	STEFANIA XFT 113	
Capacité	4 600x400	4 600x400		3 600x400	4 460x330	3 460x330	
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm		75 mm	75 mm	75 mm	
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N / 400 V - 3N		230 V - 1N	230 V - 1N	230 V - 1N	
Puissance électrique	6,5 kW	6,5 kW		3,3 kW	3 kW	3 kW	
Dimensions (WxDxH mm)	800x774x509	800x774x509		800x774x429	600x655x509	600x655x429	
Poids	49 kg	49 kg		40 kg	31 kg	25 kg	
Humidité	OUI	OUI		OUI	OUI	OUI	

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT199L (*Matic*)

Note: Ouverture de la porte de gauche à droite: XFT119L (*Matic*)

DOTATION	Standard	Optionnel	Non disponible	Dynamic	Matic	Manual Matic	Classic	Manual Humidity
MODES DE CUISSON								
Cuisson à convection 30 °C - 260 °C	■			■	■	■	■	■
Cuisson mixte avec humidité et à convection 90 °C - 260 °C	■			■	■	■	-	■
DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON								
La technologie AIR.Plus: ventilateur avec inversion de la rotation pour les modèles 600x400	■			■	■	■	■	■
La technologie AIR.Plus technology: ventilateur avec inversion de la rotation pour les modèles 460x330	■			■	■	-	■	-
GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON								
La technologie DRY.Plus: extraction rapide de l'humidité de la chambre de cuisson	■			■	■	■	■	■
La technologie STEAM.Plus: injection d'humidité, réglable à partir du panneau de contrôle avec une augmentation de 20%	■			■	■	-	-	-
La technologie AIR.Plus technology: injection manuelle d'humidité	-			-	-	-	-	■
Kit pompe à connecter sur le four avec le réservoir d'eau (pour les modèles 460x330)	■			■	■	-	-	■
Kit électrovanne pour connecter le four à l'alimentation d'eau (pour les modèles 600x400)	■			■	■	■	-	■
LES PLAQUES								
Plaques aluminium (pour les modèles 460x330)	■			■	■	-	■	■
FONCTIONS ANNEXES								
99 programmes de cuisson mémorisables, chacun d'eux étant constitué de 3 étapes de cuisson + Préchauffage	■			■	■	-	■	-
La technologie Protek.SAFE™: un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (surfaces externes et vitre porte froides)	■			■	■	■	■	■
Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson	■			■	■	■	■	■
Fonction continue «INF»	■			■	■	■	■	■
Visualisation des valeurs de température enregistrées et réelles dans la chambre de cuisson	■			■	■	-	■	-
Unité de température en °C ou en °F	■			■	■	-	■	-
OUVERTURE DE LA PORTE								
Ouverture manuelle de la porte de haut en bas	■			■	-	-	■	■
Ouverture de la porte de droite à gauche	-			-	■	-	-	-
Ouverture de la porte de droite à gauche avec verrouillage magnétique	-			-	-	■	-	-
Ouverture automatique de la porte à la fin du programme de cuisson	-			-	■	-	-	-
DÉTAILS TECHNIQUES								
Chambre de cuisson en acier inox, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage	■			■	■	■	■	■
Lampes halogènes	■			■	■	■	■	■
Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants	■			■	■	■	■	■
Interrupteur de contact porte pour les modèles 600x400	■			■	■	■	■	■
Interrupteur de contact porte pour les modèles 460x330	■			■	■	-	■	-
Système d'auto-détection des problèmes ou cassures	■			■	■	-	■	-
Limiteur de température de sécurité	■			■	■	■	■	■

Accessoires.

L'équipe fait la différence dans votre cuisine.

Étudiés pour les professionnels de la restauration, les accessoires augmentent et optimisent les fonctionnalités de votre cuisine. Votre espace de travail devient mieux équipé et plus polyvalent.



Baking Essentials

Les plaques et les grilles Baking Essentials enrichissent votre four de nouvelles fonctions, en vous permettant de réduire les coûts et de gagner de la place en cuisine. Avec ces accessoires, votre four LINEMISS™ peut passer de la pâte feuilletée aux macarons, des biscuits à la pâte à choux, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.



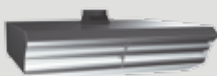
Étuve

À partir de l'ancienne tradition des maîtres boulangers jusqu'à présent, le processus de levage est une partie fondamentale de la préparation du pain, de la pizza, des croissants et d'autres produits similaires. Les étuves LINEMISS™ sont équipées d'un capteur d'humidité précis qui permet de régler et maintenir le pourcentage d'humidité souhaité dans la chambre de levage pour garantir des résultats parfaits.



Piètement formant support haut ouvert

Produit en accord avec les standards d'hygiène, le piètement ouvert et un support parfait pour garantir la stabilité aux fours.



Hottes

Les hottes avec condensateur de vapeur permettent l'aspiration des fumées à l'ouverture de la porte, en rendant le travail du chef de cuisine plus sûr et plus simple. Grâce au refroidissement de la fumée provenant des cheminées - avec la température de l'eau contrôlée par des capteurs - l'air peut être dégagé sans besoin d'installer d'autres systèmes de hottes.



Kits d'installation

Gamme de kits pour l'installation des fours. Par exemple, le kit de première installation qui comprend les accessoires d'évacuation des eaux et U-trap, ou le kit de superposition qui vous permet de superposer deux fours. Utiliser ces accessoires vous donne la certitude d'avoir réalisé une installation dans les règles de l'art.



Fours

LINEMICRO



MANUAL

Qualité, performance, innovation.

Les technologies pour LINEMICRO™.



AIR.Plus

Uniformité de cuisson.
Sans compromis.

La technologie AIR.Plus a été développée afin d'obtenir la distribution parfaite de l'air et de la chaleur à l'intérieur de la chambre de cuisson et garantir une cuisson parfaitement uniforme sur chaque zone de la plaque et sur toutes les plaques.

Grâce à AIR.Plus les aliments, en fin de cuisson, auront une coloration externe homogène et leur intégrité et consistance seront intactes durant de nombreuses heures.

DRY.Plus

Goût et consistance.
Maximisés.

En pâtisserie et panification la présence excessive d'humidité lors des dernières phases de cuisson peut compromettre le résultat voulu.

La technologie DRY.Plus permet d'extraire de la chambre de cuisson l'air humide provenant des produits enfournés. La technologie DRY.Plus maximise la consistance des produits: elle favorise la formation correcte de la structure interne du produit et la création d'une surface dorée et croustillante.

Baking Essentials

Innovantes et fonctionnelles.
Essentielles pour votre
travail au quotidien.

La série de plaques et de grilles Baking Essentials permet de réaliser des typologies de cuisson possibles jusqu'à aujourd'hui exclusivement grâce à l'utilisation d'équipements professionnels comme des fours à pizza traditionnels ou des fours statiques à pâtisseries.

Pour chaque type de cuisson nous avons conçu une Baking Essential: de la pâte feuilletée à la génoise, des biscuits aux cupcakes, des croissants aux pizzas et aux produits poussés.

PROTEK.Safe

Sécurité pour votre équipe.
Efficacité pour votre activité.

Sécurité pour votre équipe et efficacité pour votre activité. Le système Protek.SAFE™ élimine la perte d'énergie inutile en réduisant la consommation d'énergie et contribue à la compatibilité environnementale du processus de cuisson, réalisé dans les fours LINEMICRO™.

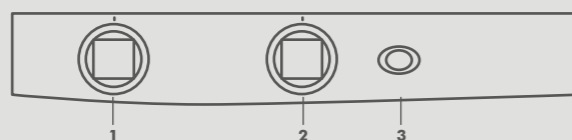
La conception unique de ce four, la porte avec double vitrage et l'isolation optimale de la chambre de cuisson garantissent une perte de chaleur minimale, une température de cuisson toujours parfaite et une basse température pour les surfaces extérieures, assurant ainsi une protection maximale de l'environnement de travail.

FOURS ÉLECTRIQUES À CONVECTION LINEMICRO™.

600x400, 460x330 & 342x242

	600x400	460x330		342x342
				
				
	<i>Domenica</i> XF 043	<i>Anna</i> XF 023		<i>Lisa</i> XF 013
Capacité	4 600x400	4 460x330		3 460x330
Distance entre niveaux	75 mm	75 mm		70 mm
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz		50 / 60 Hz
Voltage	230 V - 1N / 400 V - 3N	230 V - 1N		230 V - 1N
Puissance électrique	3,2 / 5,3 kW	3 kW		2,7 kW
Dimensions (WxDxH mm)	800x706x472	600x587x472		600x587x402
Poids	44 kg	22 kg		20 kg
	<i>Domenica</i> XF 033			
Capacité	3 600x400			
Distance entre niveaux	90 mm			
Fréquence	50 / 60 Hz			
Voltage	230 V - 1N			
Puissance électrique	3,2 kW			
Dimensions (WxDxH mm)	800x706x472			
Poids	44 kg			

DÉTAILS CONTRÔLE



- 1- Bouton pour la sélection du temps
- 2- Bouton pour la température de cuisson
- 3- LED fonctionnement du four

DOTATION

■ Standard □ Optionnel - Non disponible

MODES DE CUISSON

Cuisson à convection 30 °C - 260 °C

DISTRIBUTION DE L'AIR DANS LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie AIR.Plus: turbine à inversion de sens de rotation seulement pour les modèles 600x400

GESTION DU CLIMAT AU SEIN DE LA CHAMBRE DE CUISSON

La technologie DRY.Plus: humidité à hautes performances et extraction de l'humidité

PLAQUES

Plaques aluminium (seulement pour les modèles 460x330 et 342x242)

FONCTIONS ANNEXES

La technologie Protek.SAFE™ : un maximum d'efficacité thermique et de sécurité de travail (surfaces externes et vitre porte froides)

Visualisation du temps restant jusqu'à la fin de la cuisson

Fonction continue «INF»

Possibilité de visualiser la valeur nominale de la température dans la chambre de cuisson

Unité de température en °C ou en °F

OUVERTURE DE LA PORTE

Ouverture manuelle de la porte de haut en bas

DÉTAILS TECHNIQUES

Chambre de cuisson en acier ferritique très résistant, à angles arrondis pour l'hygiène et la facilité de nettoyage

Lampes de la chambre de cuisson

Poids peu important - Structure importante utilisant des matériaux innovants

Interrupteur de contact de porte (uniquement pour les modèles 600x400)

Système d'auto-détection des problèmes ou des pannes

Limiteur de température de sécurité