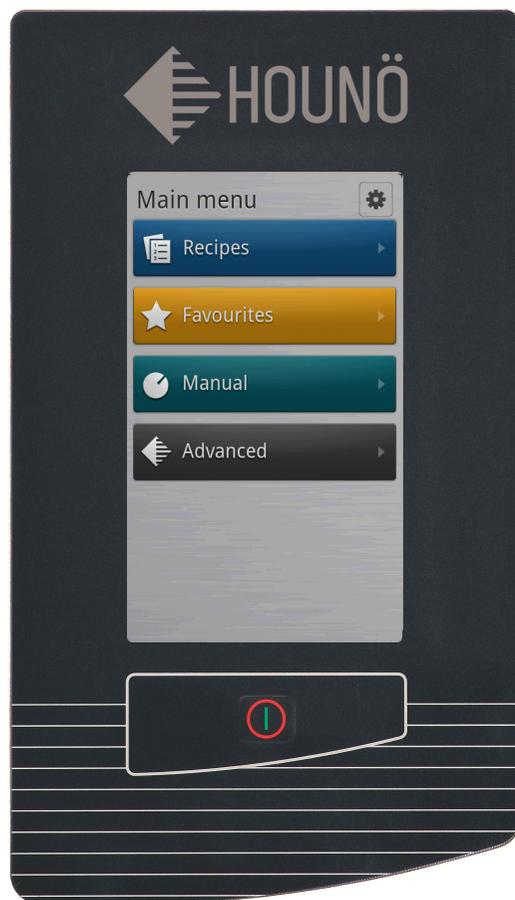


# **VISUAL COOKING SMART EDITION**

**удобный для пользователя как никто другой  
будет выпущен с 1 сентября 2012**

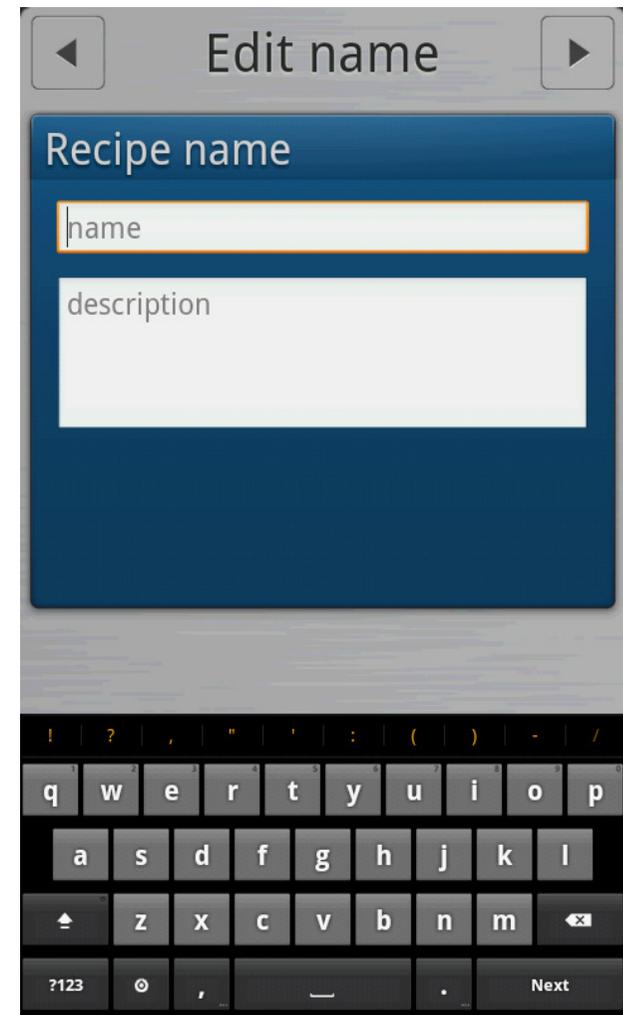
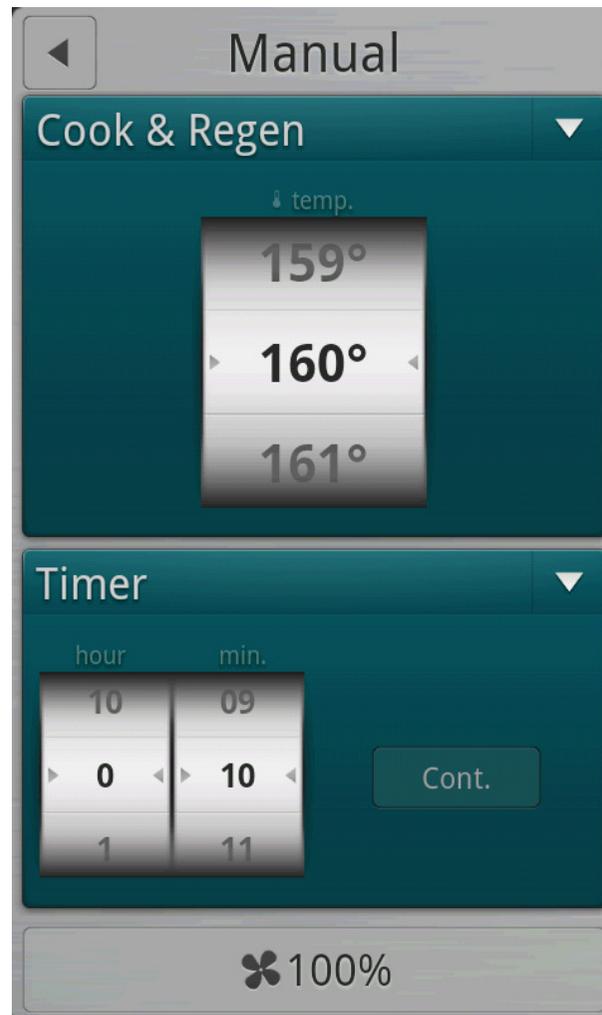
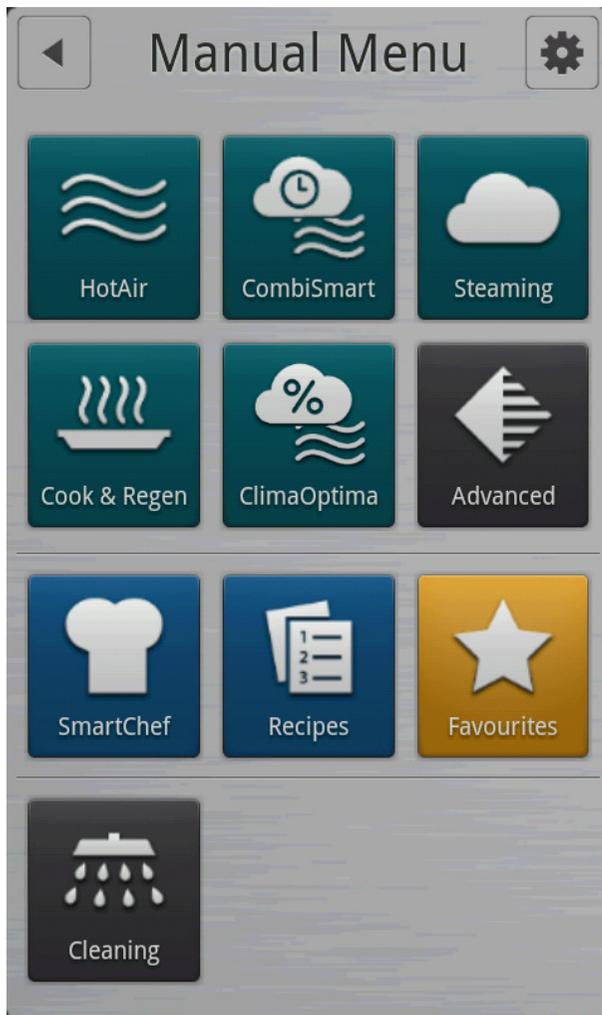


# Новые сенсорные модели СРЕ, КРЕ, ВРЕ, СРЕ-газ



- Интуитивный сенсорный дисплей
- Сервер захватывающих возможностей и функций
- 3 способа приготовления еды:
  - ручное управление
  - по рецепту
  - автоматическое приготовление SmartChef®
- Память для 500 рецептов (15 шагов каждый)
- Используйте Избранное для быстрого доступа к наиболее популярным рецептам
- RackTimer®
- 2 настройки влажности (ClimaOptima® и CombiSmart®)
- Реверсивный вентилятор с 9 скоростями

# Удобный для пользователя как никто другой



## Новые стандартные модели С, К, В, С-газ



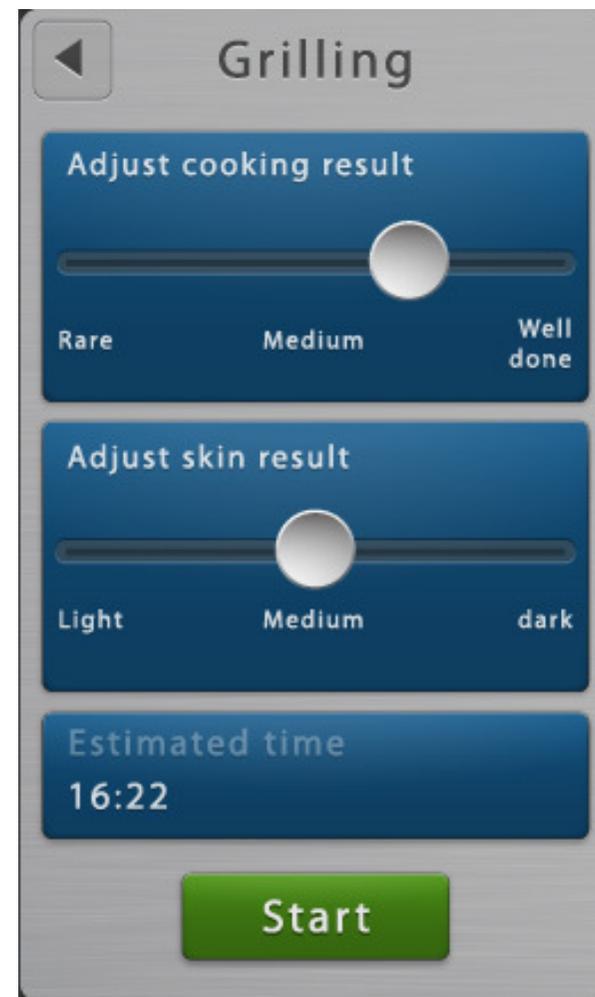
- Простота программирования с возможностью выбора набора
- Легкость в обращении на всех уровнях персонала
- Включены самые популярные функции приготовления еды
- Память для 50 рецептов (10 шагов каждый)
- CombiSmart® (10-шагов контроля влажности)
- Реверсивный вентилятор с 9 скоростями

# НОВЫЕ ФУНКЦИИ

ПЕРЕХОД КУЛИНАРИИ НА НОВЫЙ УРОВЕНЬ

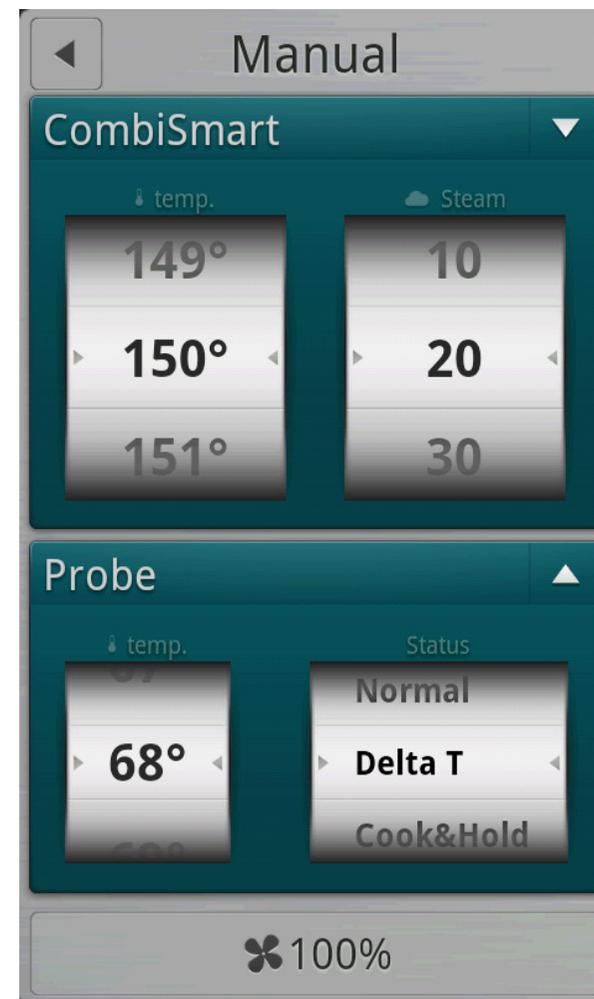
## SmartChef® автоматическое приготовление

- Как шеф-повар вы просто говорите пароконвектомату какую еду вы хотели бы приготовить и как бы вы хотели чтобы она была приготовлена.
- Затем пароконвектомат автоматически выберет оптимальные настройки для приготовления еды.



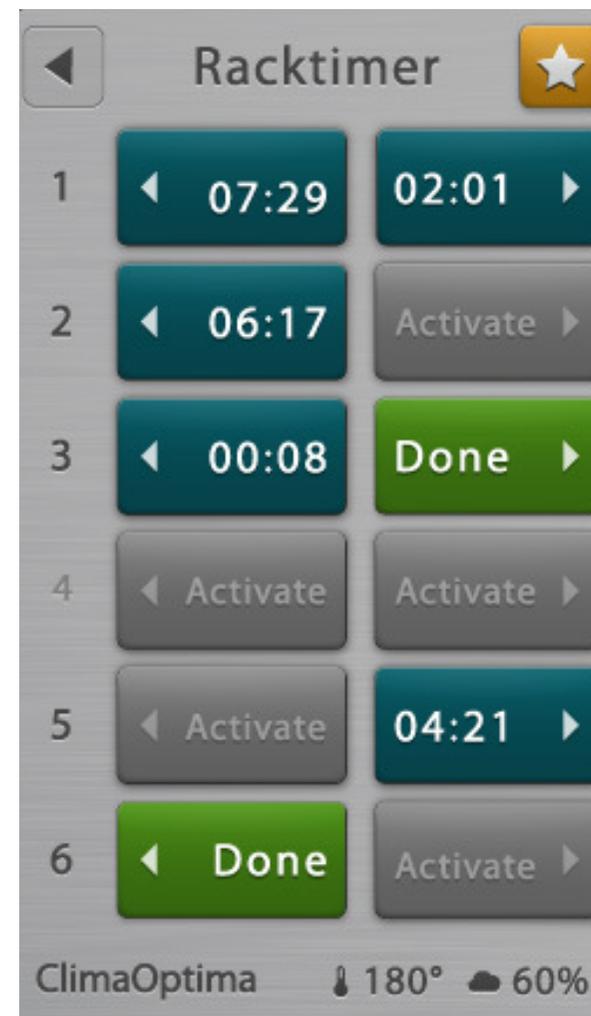
# CombiSmart®

- 10 шагов контроля влажности для максимального контроля пульсации влажности и скорости вращения вентилятора
- Выберите шаг от 10 до 100
- Температурный диапазон 30-300 °



## RackTimer®

- Самый простой способ приготовления еды без суеты
- RackTimer обеспечивает точность и гибкость
- Комплексный таймер автоматически сообщает вам, когда различные блюда можно подавать на стол.
- Управляйте до 10 различных интервалов времени



**БОЛЬШЕ**

**ВОЗМОЖНОСТЕЙ**

**С ПРЕИМУЩЕСТВАМИ**

## Дополнительные стандартные характеристики

Для Visual Cooking KPE, CPE, VPE и CPE-газ:

- Дистанционно управляйте вашим пароконвектоматом с CombiNet<sup>®</sup>
- Щуп с 3 датчиками\*
- Delta-T
- Приготовления еды ночью с Cook & Hold (снижает у жарку)

\*не относится к VPE моделям

**VISUAL COOKING**

**ПОРТФОЛИО**

**самый широкий выбор пароконвектоматов**

# Visual Cooking портфолио

	1.06	1.10	1.16 вкатная	1.20 вкатная	2.06	2.10	2.20 вкатная
К	●	●	●	●	●	●	●
КРЕ	●	●	●	●	●	●	●
С	●	●	●	●	●	●	●
СРЕ	●	●	●	●	●	●	●
В	●	●	●	●			
ВРЕ	●	●	●	●			
С-газ	●	●		●	●	●	●
СРЕ-газ	●	●		●	●	●	●

Все размеры, кроме вкатного 1.16 конвектомата, доступны в качестве электрических моделей, так и газовых.

# Visual Cooking специальные решения

	1.06	1.10	1.16 вкатная	1.20 вкатная	2.06	2.10	2.20 вкатная
Сквозной Доступ*	●	●					
CombiPlus**	●	●					
Система разделения жира	●	●					
Морская модель	●	●	●	●	●	●	●
Сквозной Доступ и Система разделения жира	●	●					

\* Обратите внимание, что конвектоматы со Сквозным Доступом не доступны как CombiPlus решение.

\*\* Обратите внимание, что решение CombiPlus доступно в виде двух сложенных конвектоматов 1.06 или 1.06 уложенного на 1.10 конвектомат. CombiPlus не доступно с системой разделения жира.