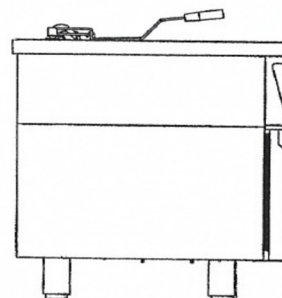
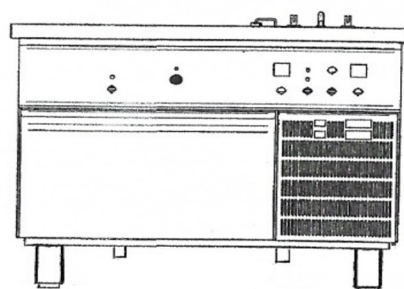


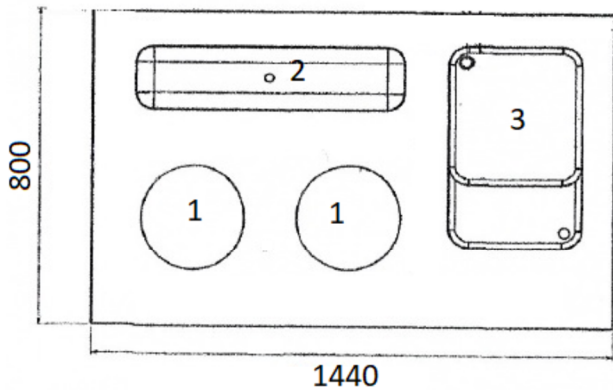
- 1 - Plaque à induction WOK
- 2 - Cuve réfrigérée
- 3 - Cuiseur à pâtes



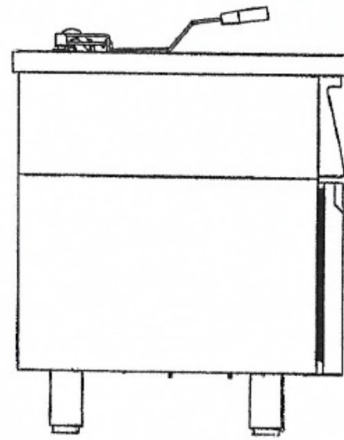
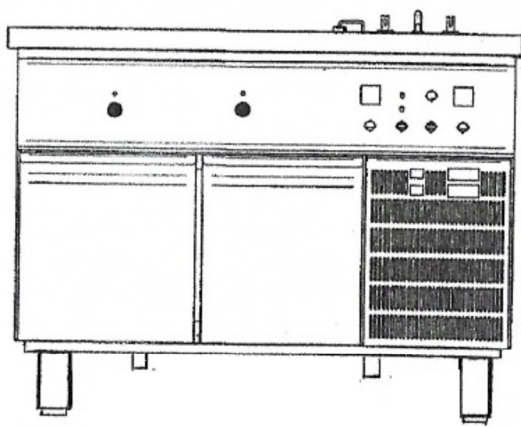
DESCRIPTION

Meuble show cooking en acier inox AISI 304 (Dim. 1100 x 800 x h. 900 mm) sur pieds en acier inox AISI 304 avec vérin réglable, comprenant:

- 1 soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 1 coffre rayonné coulissant GN 1/1, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique;
- à gauche (vue du côté opérateur) 1 WOK à induction (3,5 kW). Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance;
- à droite (vue du côté opérateur) 1 cuiseur à pâtes automatique (Dim. 350 x 650 mm) avec système de chauffe par résistances à haute performance, positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques. Relevage automatique et indépendant des paniers. Réglage des temps de cuisson par temporisateur digital. En dotation: jeu 2 paniers de 145 x 145 mm.
Sur demande: jeu de 2 paniers de 145 x 290 mm;
- derrière le WOK (vue du côté opérateur), 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) statique emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 2 bacs GN 1/6 h. 200 mm (bacs non fournis), pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.



- 1 - 2 plaques à induction WOK
- 2 - Cuve réfrigérée
- 3 - Cuiseur à pâtes

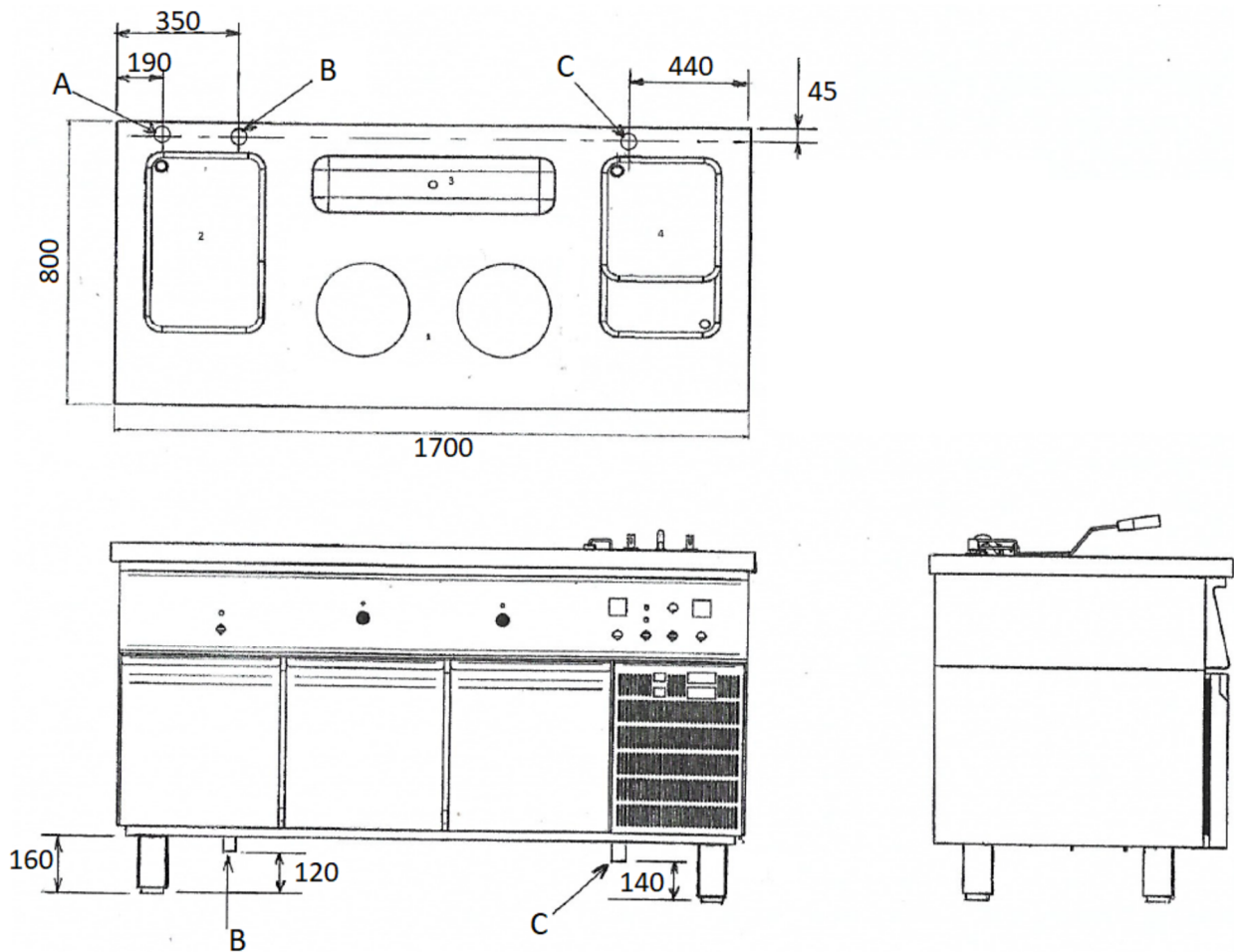


DESCRIPTION

Meuble show cooking en acier inox AISI 304 (Dim. 1440 x 800 x h. 900 mm) sur pieds en acier inox AISI 304 avec vérin réglable, comprenant :

- 1 soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 2 coffres rayonnés coulissants GN 1/1 chacun, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique;
- à gauche (vue du côté opérateur) 2 WOKS à induction (2x3,5 kW). Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance;
- à droite (vue du côté opérateur) 1 cuiseur à pâtes automatique (Dim. 350 x 650 mm) avec système de chauffe par résistances à haute performance, positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques. Relevage automatique et indépendant des paniers. Réglage des temps de cuisson par temporisateur digital. En dotation: jeu 2 paniers de 145 x 145 mm. Sur demande: jeu de 2 paniers de 145 x 290 mm;

- derrière les WOKS (vue du côté opérateur), 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) statique emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm (bacs non fournis), pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.



NOMENCLATURE

- 1 - Plaque de cuisson à induction 2 zones de cuisson wok
- 2 - Cuve chauffante ventilée
- 3 - Cuve réfrigérée
- 4 - Cuiseur à pâtes

DESCRIPTION

Meuble show cooking en acier inox AISI 304 (Dim. 1700 x 800 x h. 900 mm) sur pieds en acier inox AISI 304 avec vérin réglable, comprenant:

- 1 soubassement réfrigéré (+2°÷+12°C) réalisé en acier inox AISI 304, avec angles internes arrondis, 3 coffres rayonnés coulissants GN 1/1 chacun, glissières télescopiques en acier inox AISI 304. Isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Contrôle par thermostat digital et dégivrage automatique;
- à gauche (vue du côté opérateur) 1 cuve chauffante ventilée, réalisée en acier inox AISI 304. Rayonnée et emboutie, profondeur 215 mm. Réglage de la température de +30°C ÷ +85°C par thermostat digital;
- au centre (vue du côté opérateur) 2 WOKS à induction (2x3,5 kW). Chauffe par système de génération de la chaleur par effet inductif qui s'active dès la présence d'un récipient métallique sur la zone de cuisson et se désactive dès son retrait. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Finesse de chauffe grâce à un réglage très précis de la température par régulateur de puissance;
- à droite (vue du côté opérateur) 1 cuiseur à pâtes automatique (Dim. 350 x 650 mm) avec système de chauffe par résistances à haute performance, positionnées à l'extérieur de la cuve. Cuve emboutie en acier inox AISI 316 avec angles arrondis et zone de collectage et d'évacuation de l'amidon et de l'écume à travers

trop-plein. Structure réalisée en acier inox AISI 304. Contrôle de la température de fonctionnement par thermostat. Sécurité de surchauffe par limiteur de température. Remplissage et maintien du niveau d'eau automatiques. Relevage automatique et indépendant des paniers. Réglage des temps de cuisson par temporisateur digital. En dotation: jeu 2 paniers de 145 x 145 mm.

Sur demande: jeu de 2 paniers de 145 x 290 mm;

- derrière les WOKS (vue du côté opérateur), 1 cuve réfrigérée (+ 2°C) statique emboutie en acier inox AISI 304 acceptant 4 bacs GN 1/6 h. 200 mm (bacs non fournis), pour le maintien au frais des sauces. Angles internes arrondis et isolation obtenue par injection de mousse de polyuréthane. Régulation de la température de +2°C ÷ +12°C par thermostat digital.