

AVANT PREMIÈRE

COLLECTIVITÉS, CUISINES CENTRALES, INDUSTRIES DU PLAT CUISINÉ

LES INNOVATIONS

qui améliorent l'organisation, la rapidité, la qualité



CUISEUR REFROIDISSEUR à panier basculant.
Capacité 250 l, panier 80 à 120 kg.
Pour échauder, pocher, blanchir, cuire et ... refroidir.



MARQGRILL pour un marquage traditionnel de viandes, poissons, légumes, ... comme sur un grill, automatiquement et sans surveillance.



MARMITE SAUTEUSE
Capacité 300 l ou 240 litres. Rissolage, cuisson, mijotage, refroidissement. Avec ou sans mélangeur amovible.



MARMITE HEMISPHERIQUE
Capacité 200 à 500 litres.
Cuire, bouillir, marquer avec ou sans mélangeur.



SAUTEUSE MULTIFONCTIONS
Capacité 100 et 180 litres. Pour élaborer les préparations culinaires. Remplace : sauteuse, marmite chauffe directe ou bain-marie, braisière, plaque à snacker.



CELLULE 70 Cuissons sèches, mixtes, vapeur.
Capacité 2 chariots 600x800 ou GN2/1.
Programmation du process et des recettes.