

# → MARQGRILL



**Pour un MARQUAGE traditionnel, comme sur un grill, de vos produits en continu, automatiquement et sans surveillance...**

Construction en acier inoxydable. Chauffage gaz. Longueur 1200. Largeur 750. Hauteur 570.  
Le produit à marquer est placé sur un tapis à maille inox largeur 450 à vitesse variable. La hauteur de passage sous les éléments chauffants s'adapte **aux différences d'épaisseur ou aux aspérités du produit**.  
Marquage en traits rectilignes ou croisé en 2 passages.

*For a traditional marking like on a griddle of your products continuously and without supervision...  
Stainless steel body. Gas heating. Length: 1200. Width: 750. Height: 570. The product to mark is placed on a variable speed stainless steel conveyor belt, 450 width. Charring heights fully adjustable dependant on product thickness and size.*



Pour l'agro alimentaire, le MarQgrill peut s'intégrer dans une ligne en continu ou être associé à un tunnel de braisage. *For food processing industry, MarQgrill can be integrated in a continuous line or can be associated to a braise tunnel.*

# → SAUTEUSE MULTIFONCTIONS

**Remplace : sauteuse, marmite chauffe directe ou bain-marie, braisière, plaque à snacker.**

Sautés, rôtissage, plats en sauce, cuisson avec liquide, aliments délicats, desserts, grillades, coloration en surface. Performances constantes dans les cuissons les plus variées avec maîtrise des temps et au «DEGRÉ DEMANDÉ».

- Modèle 50. Cuve de 850x575x250 capacité 100 l.
- Modèle 80. Cuve de 1350x575x250 capacité 180 l.

Cuve avec fond BIMETAL 12 mm. Basculement électrique. Chauffage gaz ou électrique. Piétement réglable de 450 pour vidange dans bacs mobiles.

Options : Cadre support bac GN1/1. Relevage automatique. Douchette. Compteur volumétrique.

## **MULTIPURPOSE BRATT PAN.**

*Replace : classic bratt pans, direct heat or bain-marie boiling pans, griddles... Sautés, roasting, meals in sauce, cooking with liquid, delicate food, desserts, grills... Complete repeatability for all types of cooking, control of time, "wanted degree".*

*Type 50: 850x575x250 tank, 100 l volume*

*Type 80: 1350x575x250 tank, 180 l volume*

*12mm bi-metallic pan base. Electric tilting. Gas or electric heating. Adjustable stainless steel stand for draining into mobile pans.*

*Options: cooking rack for GN1/1 pans. Automatic lifting. Douche. Water meter.*



**Pour élaborer la préparation des menus.**

*To elaborate preparations of the menus.*



**Optimisation du nettoyage et de l'hygiène.**