

69 avenue des Sports - Z.I. de l'Hippodrome
29556 QUIMPER Cedex 9 - FRANCE
Tél 02 98 64 77 00 - Fax 02.98.52.06.47
www.capic-fr.com email : capic@capic-fr.com

SAUTEUSE PLASMA 50 dm² élec.

Cette nouvelle sauteuse plasma est l'outil indispensable des restaurateurs, traiteurs, collectivités, cuisines centrales, centres hospitaliers, ...

Nos points forts :

4 minutes suffisent pour atteindre 200°C.

Rapidité et haut rendement en cuisson avec une consommation électrique maîtrisée. CAPIC a breveté un nouveau corps de chauffe électrique ultra haut rendement.

Caractéristiques :

- Puissance électrique de chauffe 22,8 kW.
- Basculement électrique par vérins.
- Vidange de cuve à 340 mm du sol.
- Cuve profondeur 250 mm, capacité 2 bacs GN1/1, volume utile 110 litres.
- Fond thermodiffuseur.
- Fonction multicuisson.
- Recettes programmées.

Applications : Permet de pocher, frire, sauter, cuire et mijoter.

- Relevage de 2 paniers perforés GN1/1 : pour les pâtes, riz, féculents.
- La qualité de vos produits (Viandes, poissons, légumes, ...) respectée par une cuisson maîtrisée.
- Les 3 sondes thermostatiques (fond de cuve, bain de cuisson et sonde à piquer) permettent une parfaite surveillance des cuissons et des recettes programmées.

