



Divers modules de cuisine pour une utilisation individuelle dans la Culinario Mistral ou comme module de cuisine indépendant:



- 1. Bain-marie**
 - ❑ Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
 - ❑ Température réglable par thermostat
 - ❑ Avec robinet de vidange
 - ❑ Convient pour les récipients Gastro-Norm en max. GN 1/1 avec une profondeur max. de 150 mm



- 2. Plaque grill étroite**
 - ❑ Surface de grill rainurée, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 3. Plaque Griddle étroite**
 - ❑ Surface Griddle lisse, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 4. Combi-Griddle**
 - ❑ Surface Griddle lisse, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Ecoulement à l'avant dans la surface Griddle en téflon et sortie à l'avant
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 5. Cuiseur à pâtes**
 - ❑ Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
 - ❑ Température réglable par thermostat
 - ❑ Convient pour les paniers à pâtes ronds et angulaires
 - ❑ Préparation de jusqu'à 80 portions/h de pâtes faites à l'avance



- 6. Unité de cuisson induction**
 - ❑ Avec une ou deux zones de cuisson pour les casseroles compatibles induction d'un diamètre de fond de 130 à 260 mm
 - ❑ Réglable de 150 à 3500/5000 watts
 - ❑ Reconnaissance électronique de présence de casserole



- 7. Unité de cuisson Ceran**
 - ❑ Cuisson sur deux grands champs de cuisson en vitrocéramique sans condition de vaisselle spéciale
 - ❑ Disponible immédiatement pour la cuisson, haut rendement
 - ❑ La température peut se régler séparément à l'avant et à l'arrière



- 8. Wok à induction**
 - ❑ Une grande cuvette pour les woks compatibles induction
 - ❑ La zone de cuisson est réglable de 150 à 3500/5000 watts
 - ❑ Reconnaissance électronique de présence de casserole
 - ❑ Avec voyant si les casseroles ne sont pas adaptées



- 9. Friteuse**
 - ❑ Réservoir d'huile avec le profil cadre embouti en une pièce
 - ❑ Quantité aisée à nettoyer: jusqu'à 40 portions de frites/h
 - ❑ Température réglable par thermostat de 100 à 190° C
 - ❑ Corps de chauffe basculant, y compris panier à friture et couvercle plat