

Cooking Chef



Laag temperatuur garen, voordelen.

De keuze om langzaam te koken met het COOKING chef, garandeert:

- Tot **40%** minder gewichtsverlies tegenover traditionele ovens.
- - **25%** elektriciteit kosten door een zeer beperkte elektriciteitsopname.
- de mogelijkheid om met 'jonge' vleesproducten te werken en dus niet veredeld (dus duurder) vlees te gebruiken
- personeelsbesparing (**-35%**) daar door de sonde in de kern een zorgvuldige en veilige controle op de bereiding uitgevoerd wordt zonder dat door de chef of het andere personeel toezicht gehouden moet worden;
- een betere kwaliteit van de resultaten: het vlees is smakelijker, malser en à point;

Winst en uitermate tevreden klanten.

- Inwendig en uitwendig bekledingen in roestvrij staal AISI 304-18/10.
- Een thermische isolatie van de kamer, in rotswol, met aangepaste dikte, laat toe de warmte in de kamer te behouden.
- De deur is dubbelwandig en geïsoleerd, en voorzien van een sluit-handvat. Glazen deur voor FS modellen.
- Ring verwarming, zonder ventilatoren, zonder bevochtiging.
- Een kern temperatuur voeler om op de juiste temperatuur en gaarheid te bereiden en warm te houden.
- Ring verwarming, zonder ventilatoren, zonder bevochtiging.
- De combinatie van een gesloten kookruimte en zachte warmte zorgen voor een perfecte kookproces dat het product zijn natuurlijke voedingsstoffen en vitamines behoudt.
- Laag temperatuur garen met behulp van het Delta T systeem.

Het resultaat is een perfect gegaard product met weinig gewichtsverlies, juiste gebakken en zeer mals.

Une cuisson lente, des avantages immédiats.

Le choix d'une cuisson lente avec le système COOKING chef garantit:

- Perte de poids jusqu'à **40%** inférieure par rapport à la cuisson traditionnelle.
- **-25%** consommation en énergie électrique très réduite,
- possibilité d'utiliser aussi des morceaux fraîchement coupés et des coupes moins nobles;
- réduction de la main d'œuvre (**-35%**) puisque la présence de la sonde au cœur permet un contrôle minutieux et sûr de la cuisson sans que le chef ou que les opérateurs ne soient obligés de surveiller.
- amélioration de la qualité des résultats: la viande a plus de goût, elle est plus tendre et cuite « à point ».

Profit et satisfaction des clients.

- Revêtement intérieur et extérieur en acier inox AISI 304-18/10.
- Isolation thermique de la chambre en laine de roche épaisse permet de garder la chaleur dans la chambre.
- Porte isolée. Porte en verre pour Modèle FS
- Modèle Mobile (Mob) Poignées ergonomiques, protections latérales contre les chocs et de roues de grand diamètre.
- La sonde au cœur et le delta t permettent de cuire et de garder la viande à une température constante et uniforme
- Chauffage statique par cordon, sans ventilation, sans humidification.
- La combinaison d'une chambre étanche et de la chaleur douce garantissent une cuisson à point et permettant de conserver les vitamines et les substances nutritionnelles.
- Cuisson lente avec système Delta t avec sonde à cœur.

Le résultat est un produit impeccable avec peu de perte de poids, très tendre et toujours savoureux.

Type	N platen	Afmetingen/ Dimensions			Vermogen	Prijs/prix
	N plaques	L	B/P	H	Puissances	"E"
MOD FS-041 E	4 x 1/1 h70	800	450	600	1.2 Kw /AC 230v	3 863.00 €
MOD FS-052 E (Mob)	10x1/1 (5x2/1) h70	725	852	900	3 Kw /AC 230v	4 995.00 €
MOD FS-082 E (Mob)	16x1/1 (8x2/1) h70	725	852	1120	3 Kw /AC 230v	6 161.00 €
MOD FS-282 E (Mob)	2 x (16x1/1 (8x2/1) h70)	725	852	1930	3 + 3 Kw /AC 230v	11 942.00 €
MOD MC-031E	3 x 1/1 h70	450	630	410	0.7 Kw /AC 230v	1 985.00 €
MOD MC-051 E	5 x 1/1 h70	450	630	560	1 Kw /AC 230v	2 538.00 €
MOD UC00x		USB poort/porte USB				107.00 €