



COCTURACHEF

Enceinte
de cuisson

Produit
Fiche Technique



DESCRIPTIF

Le *Cocturachef* est une enceinte de cuisson basse température qui permet également un maintien au chaud.

Cet appareil est à la pointe de la précision en terme de température et de gestion de l'humidité dans l'enceinte de cuisson.

Ce système assure le maintien optimal de la qualité des aliments, même après leur cuisson.

Très pratique, le *Cocturachef* est un appareil nomade qui peut vous accompagner lors de vos manifestations en extérieur grâce à son faible encombrement et ses poignées de transport.

Cocturachef est une fabrication française PACOCLEAN.

EN BREF

- Système par chaleur statique pour une cuisson lente
- Contrôle précis de la température
- Niveau de la température réglable de +50°C à +120 °C
- Gestion de l'humidité à l'intérieur de la cuve grâce au clapet amovible, parfait pour les préparations feuilletées ou panées
- Pratique : sens d'ouverture de la porte modifiable à gauche ou droite, poignées de transport

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	410 x 655 x 365
Poids (kg)	24
Puissance (W)	1 000
Tension (V)	220
Habillage extérieur	Inox

SPÉCIFICITÉS

Capacité (L)	48
3 bacs GN 1/1 65 mm	
ou 2 bacs GN 1/1 110 mm	

