

COCTURACHEF +

Fiche Technique

DESCRIPTIF

Le **Cocturachef +** est:

- Une enceinte de cuisson **basse température** a chaleur **statique** ou **tournante**.
- Un four de **Régénération**.
- Un **desydrateur**.
- Un **fumoir**.

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



EN BREF

- **Ecran tactile**
- Fonction fumoir, avec débit de fumé réglable.
- Fonction désydratation a ventilation interne réglable de **40°C à 60°C** avec indicateur d'humidité.
- Possibilité d'utiliser **9** programmes réglables en automatique ou Semi-automatique.
- Système par chaleur **statique** pour une cuisson lente
- Contrôle précis de la température.
- Niveau de la température réglable de **+50°C à +120 °C**.
- **Pratique** : sens d'ouverture de la porte modifiable à gauche ou droite, poignées de transport.
- Connection **WIFI** pour gérer les différentes fonctionnalités du four.
- Une option **Fumoir** pour le fumage minute

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	410 x 750 x 460
Poids (kg)	45
Puissance (W)	1 600
Tension (V)	230
Habillage extérieur	Inox
Garantie (an)	2 ans Garantie

SPÉCIFICITÉS

Conso. moyenne (W/h)	500
Capacité (L)	58
4 bacs GN 1/1 65 mm ou 3 bacs GN 1/1 110 mm	

ZAC le Muneri Route d'Aoste
38480 Romagnieu



T. +33 (0)4 76 07 64 64
F. +33 (0)4 76 07 61 11
contact@pacoclean.com

CUIRE