

COCTURACHEF / XL - Enceinte de cuisson

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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Dimensions totales L x P x H (mm)	410 x 655 x 612
Poids (kg)	40
Puissance (W)	2 000
Tension (V)	230
Habillage extérieur	Inox
Garantie (an)	

Chariot COCTURACHEF



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

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

SPÉCIFICITÉS

Conso. moyenne (W/h)	600
Capacité (l)	95
6 bacs GN 1/1 65 mm ou 4 bacs GN 1/1 110 mm	

