

PRINCECASTLE™

MODELE 625-AC

CUIT VAPEUR



Capable de cuire à la vapeur des petits pains, des œufs, du riz, des crêpes et bien plus, en huit secondes, vous pourrez offrir à vos clients des aliments appétissants rapidement et facilement.

Le cuit vapeur Prince Castle 625-AC est la solution idéale pour cuire des aliments à la vapeur dans n'importe quel restaurant. Il est également sûr et facile à utiliser.

Les commandes numériques assurent un fonctionnement simple et précis tandis que l'unité disperse peu de vapeur et que les surfaces ont une condensation minimale.

Conçu de manière flexible pour s'adapter à l'expansion des menus et avec la possibilité de faire correspondre deux unités sur plusieurs tables de préparation, le cuit vapeur Prince Castle est une unité de production polyvalente pour toutes les opérations.

LES CARACTÉRISTIQUES STANDARDS INCLUENT:

- ▶ Quatre programmes de menu peuvent être stockés sur le panneau numérique facile à utiliser
- ▶ Vite rapidement une variété de produits en moins de 10 secondes
- ▶ Les commandes numériques assurent une cuisson à la vapeur précise et reproductible et un fonctionnement simple
- ▶ Conçu pour accueillir l'extension de menu
- ▶ Condensation minimale sur la surface. Vapeur minimale déchargée.

CUISSON VAPEUR POUR :

- Tout type de produits à base de pain • Pancakes / Gaufres
- Œufs • Burgers • Pâtes
- Poulet grillé
- Pommes de terre • Légumes • Riz
- Fruits de mer • Tortillas • Charcuterie / Fromages
- Nachos



19 rue de la Paix
10320 BOUILLY, France
Tél. : +33 3 25 40 29 10
infos@catequip.com
www.catequip.com

SPECIFICATIONS

MODELE	PROFOND.(CM)	HAUTEUR	LARGEUR	PDS (KG)
625-AC	41.9	22.6	38.5	15.9

ELECTRICITE

VOLTS	Hz	WATTS	AMPS
240	50	3450	14.4

L'unité nécessite une alimentation en eau.

Unité fournie avec le kit de régulateur à connexion rapide.

L'unité est fournie avec une prise 15A

