



Culinario Mistral

La station cuisine mobile - Un véritable phare de la gastronomie événementielle

Enthousiasmez vos hôtes avec votre art culinaire

La station de cuisine mobile Culinario Mistral est un élément phare de la gastronomie événementielle. Préparez des plats appétissants et laissez vos hôtes regarder par-dessus votre épaule sans qu'ils ne soient gênés par les odeurs.

Flexibilité

La station de cuisine mobile prête à être branchée garantit une flexibilité maximale. Grâce à une aspiration sur 3 côtés et un filtre à charbon actif, il n'est pas nécessaire de prévoir une installation d'évacuation externe. La Culinario Mistral peut être utilisée partout où vous le désirez pour préparer des repas frais en salle de banquets, au restaurant ou à l'extérieur.

Le grand choix de modules de cuisine vous permet de rôtir, griller, cuire, wok ou frire directement sous le regard de vos hôtes.

Voici quelques-uns de vos nombreux avantages:

- Station de cuisine mobile avec la technique d'éclairage éprouvée Culinario
- Station compacte et prête à être branchée, garantissant une flexibilité d'utilisation maximale
- Système intégré de séparation des odeurs, de graisses et de la vapeur
- Aspiration sur 3 côtés, pas besoin de système externe d'évacuation
- Option: revêtement peinture sur 3 côtés, assorti à votre concept individuel de coloris
- Option: glissoire à plateaux à accrocher ou décrocher
- Station ergonomique pour travailler confortablement



Food perfectly presented

BEER



La station cuisine mobile - Culinario Mistral



Interchangeables à tout moment, les divers modules de cuisine vous permettent de rôtir, griller, cuire, woker ou frire directement sous le regard de vos hôtes.

Données techniques - Culinario Mistral

| Type | Dimensions (L x P x H) | Niche d'encastrement | Tension | Fusible | Fiche |
|---|----------------------------|--------------------------|---------|---------|--------|
| Culinario Mistral - Modèle mobile - Modèle indépendante | 1100 x 700 x 1295/ 1350 mm | pour 2 unités de cuisson | 400 V | 32 A | CEE 32 |

* Deux variantes de verrières disponibles.



Divers modules de cuisine pour une utilisation individuelle dans la Culinario Mistral ou comme module de cuisine indépendant:



- 1. Bain-marie**
 - ❑ Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
 - ❑ Température réglable par thermostat
 - ❑ Avec robinet de vidange
 - ❑ Convient pour les récipients Gastro-Norm en max. GN 1/1 avec une profondeur max. de 150 mm



- 2. Plaque grill étroite**
 - ❑ Surface de grill rainurée, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 3. Plaque Griddle étroite**
 - ❑ Surface Griddle lisse, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Réservoir collecteur de graisse encastré dans la zone froide
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 4. Combi-Griddle**
 - ❑ Surface Griddle lisse, en acier spécial
 - ❑ Avec jonction sans soudure avec le bâti intérieur
 - ❑ Ecoulement à l'avant dans la surface Griddle en téflon et sortie à l'avant
 - ❑ Température réglable par thermostat jusqu'à 250° C



- 5. Cuiseur à pâtes**
 - ❑ Récipient intérieur embouti avec chauffage direct
 - ❑ Température réglable par thermostat
 - ❑ Convient pour les paniers à pâtes ronds et angulaires
 - ❑ Préparation de jusqu'à 80 portions/h de pâtes faites à l'avance



- 6. Unité de cuisson induction**
 - ❑ Avec une ou deux zones de cuisson pour les casseroles compatibles induction d'un diamètre de fond de 130 à 260 mm
 - ❑ Réglable de 150 à 3500/5000 watts
 - ❑ Reconnaissance électronique de présence de casserole



- 7. Unité de cuisson Ceran**
 - ❑ Cuisson sur deux grands champs de cuisson en vitrocéramique sans condition de vaisselle spéciale
 - ❑ Disponible immédiatement pour la cuisson, haut rendement
 - ❑ La température peut se régler séparément à l'avant et à l'arrière



- 8. Wok à induction**
 - ❑ Une grande cuvette pour les woks compatibles induction
 - ❑ La zone de cuisson est réglable de 150 à 3500/5000 watts
 - ❑ Reconnaissance électronique de présence de casserole
 - ❑ Avec voyant si les casseroles ne sont pas adaptées



- 9. Friteuse**
 - ❑ Réservoir d'huile avec le profil cadre embouti en une pièce
 - ❑ Quantité aisée à nettoyer: jusqu'à 40 portions de frites/h
 - ❑ Température réglable par thermostat de 100 à 190° C
 - ❑ Corps de chauffe basculant, y compris panier à friture et couvercle plat



Données techniques - les unités de cuisson avec fiche

| Type | Article | Dimensions* (L x P x H) | Puissance | Tension | Protection |
|---|---------|----------------------------|------------|-----------------|------------|
| 1. Bain-marie | 201 132 | 380 x 600 x 210 mm | 1800 W | 230 V 1 N/AC | 10 A |
| 2. Plaque grill étroite | 201 147 | 380 x 600 x 210 mm | 4000 W | 400 V 2 N/AC | 10 A |
| 3. Plaque Griddle étroite | 201 140 | 380 x 600 x 210 mm | 4000 W | 400 V 2 N/AC | 10 A |
| 4. Combi-Griddle | 201 142 | 380 x 600 x 210 mm | 4000 W | 400 V 2 N/AC | 10 A |
| 5. Cuiseur à pâtes | 201 136 | 380 x 600 x 210 mm | 6000 W | 400 V 3 N/AC | 16 A |
| 6. Unité de cuisson induction avec 1 ou 2 zones | | 380 x 600 x 210 mm | | | |
| - 1 x 3500 W | 201 138 | | 1 x 3500 W | 230 V / 1 N/AC | 10 A |
| - 1 x 5000 W | 201 139 | | 1 x 5000 W | 400 V / 3 N/AC | 10 A |
| - 2 x 3500 W | 201 131 | | 2 x 3500 W | 400 V / 3 N/AC | 16 A |
| - 2 x 5000 W | 201 135 | | 2 x 5000 W | 400 V / 3 N/AC | 16 A |
| 7. Unité de cuisson Ceran | 201 134 | 380 x 600 x 210 mm | 2 x 2500 W | 400 V 3 N/AC | 16 A |
| 8. Wok à induction | | 380 x 600 x 210 mm | | | |
| - 3500 W | 201 130 | | 3500 W | 230 V / 1 N/AC | 16 A |
| - 5000 W | 201 133 | | 5000 W | 400 V / 3 N/AC | 10 A |
| 9. Friteuse | 201 137 | 380 x 600 x 210 mm | 6000 W | 400 V 3 N/AC | 10 A |

Les pieds sont réglables en hauteur = hauteur de l'appareil de 208 à 218 mm