



Culinario *Touch*

Lorsque l'innovation rencontre la fonctionnalité

Des univers variés de saveurs et de plaisirs

La vitrine de vente Culinario Touch répond aux plus hautes exigences en termes de présentation et de distribution des mets. Elle permet une présentation des repas conforme aux conditions climatiques (chaud vapeur, chaud sec, neutre ou froid par contact grâce à de la glace pillée). La commande innovante Touch de toute dernière génération vous permet de régler individuellement la climatisation souhaitée et de mettre en lumière vos préparations de manière optimale sous un éclairage chaud ou neutre. Jusqu'à 8 plans de garnissage peuvent être mis en mémoire sous forme de programmes complets et peuvent être consultés à tout instant.

Grâce aux différents modules, Culinario Touch se combine pour devenir votre système individuel et unique de présentation des repas. En un tour de main, vous transformez votre Culinario Touch de buffet self-service en un point de vente e service personnalisé.

Vos avantages:

- ❑ 4 variantes de climatisation par zone GN selon les mets proposés: chaleur-sèche, chaleur vapeur, neutre ou froid sur glace pilée
- ❑ Réglage de chaleur haute et basse par bac GN
- ❑ Extrême simplicité de la commande Touch de dernière génération
- ❑ 8 mémoires programmables
- ❑ Eclairage LED neutre par zone GN, commuté automatiquement en complément de la lumière chaude
- ❑ LED réglable avec 2 teintes blanches
- ❑ Technologie à économie d'énergie
- ❑ Rappel visuel et acoustique de remplissage d'eau
- ❑ Affichage d'erreur visuel et acoustique
- ❑ Disponible en version table, encastrable, îlot et mobile
- ❑ Assortiment vaste et diversifié d'accessoires

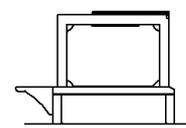


Commande Touch avec fonction Programmation

Le panneau de commande Touch disposé de manière ergonomique, permet de régler et commander toutes les variantes de climatisation ainsi que les températures par unité GN ou globalement au niveau de toutes les zones GN. La commande Culinario Touch est équipée d'un réglage indépendant de la chaleur inférieure et supérieure, elle vous permet de maintenir longtemps et de manière optimale vos repas tels que légumes, viandes, pâtes ou pizzas. La commande permet un réglage manuel et automatique. Faciles à créer et à enregistrer, les programmes peuvent être consultés à tout moment pour une utilisation ultérieure.

Culinario Touch - Données techniques (dimensions pour construction 5E)

Modèle	Surface de présentation	Tension	Puissance	Fiche	Dimension (L x P x H)
GN 2/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	2 x GN 1/1	230 V	2.10 kW	12/Schuko	770 x 650 x 604 770 x 650 x 1304
GN 3/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	3 x GN 1/1	400/230 V	3.15 kW	15/Schuko	1110 x 650 x 604 1110 x 650 x 1304
GN 4/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	4 x GN 1/1	400 V	4.20 kW	15/CEE 16	1450 x 650 x 604 1450 x 650 x 1304
GN 5/1 - encastré/ table - mobile/ stationnaire	5 x GN 1/1	400 V	5.25 kW	15/CEE 16	1790 x 650 x 604 1790 x 650 x 1304



Prenez contact avec votre conseiller de vente, il vous renseignera volontiers sur les diverses variantes de construction et leurs dimensions.

Accessoires pour la présentation professionnelle des repas

Vous pouvez varier la présentation et la combinaison de vos mets grâce à une vaste gamme d'accessoires. Vous êtes ainsi très bien équipé pour faire face à n'importe quelle situation quotidienne et aux événements thématiques les plus variés.

