



Verschiedene Kochmodule für einen individuellen Einsatz in Culinarario Mistral oder als unabhängiges Kochmodul:



- 1. Bain-Marie**
  - ❑ Tiefgezogener Innenbehälter mit direkter Beheizung
  - ❑ Temperatur ist thermostatisch regelbar
  - ❑ Inklusive praktischem Ablaufhahn
  - ❑ Passend für Gastronorm-Behälter max. GN 1/1, Tiefe max. 150 mm



- 2. Grill-Platte schmal**
  - ❑ Gerillte Grillfläche aus Spezialstahl
  - ❑ Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
  - ❑ Eingelassene Fettauffangschale in der Kaltzone
  - ❑ Temperatur stufenlos bis 250° C regelbar



- 3. Griddle-Platte schmal**
  - ❑ Glatte Griddle-Fläche aus Spezialstahl
  - ❑ Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
  - ❑ Eingelassene Fettauffangschale in vorderer Kaltzone
  - ❑ Temperatur thermostatisch regelbar, stufenlos bis 250° C



- 4. Combi-Griddle**
  - ❑ Glatte Griddle-Fläche aus Spezialstahl
  - ❑ Nahtloser Übergang zum Innengehäuse
  - ❑ Ablauf in der vorderen Griddle-Fläche, Teflonverschluss
  - ❑ Temperatur thermostatisch regelbar, stufenlos bis 250° C



- 5. Pasta-Kocher**
  - ❑ Tiefgezogener Innenbehälter mit direkter Beheizung und Ablaufhahn
  - ❑ Temperatur thermostatisch regelbar
  - ❑ Passend für runde und eckige Pastakörbe und gelochte Gastro-Norm-Behälter
  - ❑ Aufbereitung von bis zu 80 Portionen vorgefertigter Pasta pro Stunde



- 6. Induktions-Kocheinheit**
  - ❑ Mit einer oder zwei Kochzonen für induktionsfähiges Geschirr, Bodendurchmesser von 130 bis 260 mm
  - ❑ Von 150 bis 3500/5000 Watt regelbar
  - ❑ Elektronische Topferkennung
  - ❑ Optische Anzeige bei nicht geeigneten Töpfen



- 7. Ceran-Kocheinheit**
  - ❑ Zwei Glaskeramik-Kochfelder, für das Kochen ohne spezielles Geschirr
  - ❑ Stufenlos regelbar
  - ❑ Sofortige Kochbereitschaft und hoher Wirkungsgrad
  - ❑ Temperatur lässt sich vorn und hinten einzeln regeln



- 8. Induktions-Wok**
  - ❑ Grosse Küvette (Schale) für induktionsfähige Woks
  - ❑ Kochzone von 150 bis 3500/5000 Watt regelbar
  - ❑ Elektronische Topferkennung
  - ❑ Optische Anzeige bei nicht geeigneten Töpfen



- 9. Fritteuse**
  - ❑ Tiefgezogener Ölbehälter mit Abdeckung
  - ❑ Heizkörper herausklappbar
  - ❑ Temperatur von 100° C bis 190° C regelbar
  - ❑ Inklusive passendem Frittierkorb und Flachdeckel