



## Culinario Mistral

# Die mobile Frontcooking-Station – ein Highlight in der Erlebnisastronomie

### Begeistern Sie Ihre Gäste mit Ihrer Kochkunst

Culinario Mistral, die mobile Frontcooking-Station ist ein wahres Highlight in der Erlebnisastronomie. Bereiten Sie appetitliche Speisen zu und lassen Sie sich dabei von Ihren Gästen über die Schulter blicken - und das ohne Geruchsbelästigung.

### Flexibilität

Die mobile, steckerfertige Frontcooking-Station garantiert höchste Flexibilität. Dank der 3-seitigen Absaugung und dem integrierten Aktivkohlefilter ist keine externe Abluftanlage erforderlich. So lässt sich Culinario Mistral überall dort einsetzen, wo Sie frische Speisen zubereiten wollen - ob im Bankettsaal, im Restaurant oder im Freien.

Die grosse Auswahl an Kochmodulen ermöglicht Ihnen das Braten, Grillen, Kochen, Woken oder Frittieren direkt vor Ihren Gästen.

### Dies sind nur einige Ihrer vielen Vorteile

- Mobile Frontcooking-Station mit der bewährten Culinario Beleuchtungstechnik
- Steckerfertige, kompakte Station garantiert höchste Flexibilität beim Einsatz
- System mit integrierter Technik für Geruchs-, Fett- und Dampfabscheidung
- 3-seitige Absaugung - keine externe Abluftanlage nötig
- Optional mit 3-seitiger Farbblackierung, passend zu Ihrem individuellen Farbkonzept
- Optional auch mit ein-/aushängbarer Tabletrutsche
- Ergonomische Station für bequemes Arbeiten





Die mobile Frontcooking-Station - Culinario Mistral



Verschiedene, jederzeit austauschbare Kochmodule ermöglichen Ihnen das Braten, Grillen, Kochen, Woken oder Frittieren direkt vor Ihren Gästen.

## Technische Daten Culinario Mistral

Typ	Abmessungen * (B x T x H)	Einschubnische	Spannung	Absicherung	Stecker Typ
Culinario Mistral  - Fahrbare Station - Stand-Station	1100 x 700 x 1295/ 1350 mm	für zwei Kochmodule	400 V	32 A	CEE 32

\* Zwei verschiedene Glasaufbauten erhältlich. Bitte kontaktieren Sie für weitere Informationen Ihren Verkaufsberater.



Verschiedene Kochmodule für einen individuellen Einsatz in Culinario 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



## Technische Daten, Kochmodule inklusive Stecker

Typ	Artikel-Nummer	Aussenmasse * (B x T x H)	Leistung	Spannung	Absicherung
1. Bain-Marie	201 132	380 x 600 x 210 mm	1800 W	230 V 1 N/AC	10 A
2. Grill-Platte schmal	201 147	380 x 600 x 210 mm	4000 W	400 V 2 N/AC	10 A
3. Griddle-Platte schmal	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. Pasta-Kocher	201 136	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	16 A
6. Induktions-Kocheinheit mit 1 oder 2 Zonen		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. Ceran-Kocheinheit	201 134	380 x 600 x 210 mm	2 x 2500 W	400 V 3 N/AC	16 A
8. Induktions-Wok		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. Fritteuse	201 137	380 x 600 x 210 mm	6000 W	400 V 3 N/AC	10 A

\* Füsse sind nivellierbar = Geräthöhe 208 - 218 mm