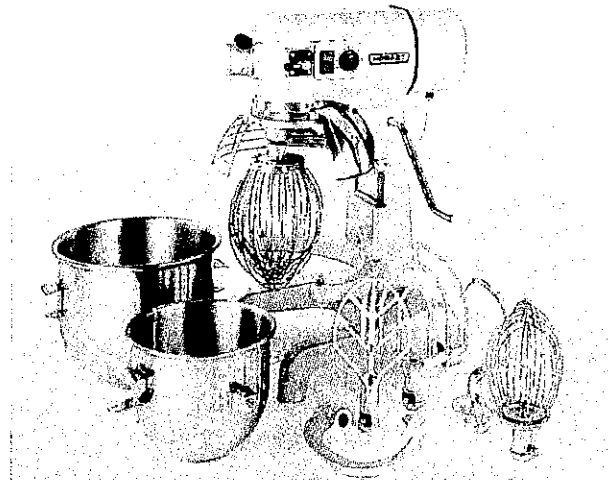


BATTEUR MELANGEUR A200N-01

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance électrique : 0.37kW
- Tension : 400/50/3 + T
- Capacité de bol : 20 litres
- Sélecteur de vitesses : 3 vitesses
- Minuterie en standard
- Dimensions L x P x H : 472.5 x 545x 770 mm
- Masse nette : 84 Kg
- Livré avec : Equipement 20 litres :
(1 bol inox ,1 fouet,1 batteur plat, 1 crochet spirale)
1 protection de cuve
1 prise d'accessoires
(type 12)



AVANTAGES

⇒ **Puissance :**

Le A200N dispose du fameux mouvement planétaire comme tous les batteurs mélangeurs de la gamme HOBART.

Ce mouvement permet de réaliser une répartition homogène des produits travaillés garantissant ainsi l'excellence des préparations et le meilleur rendement.

Grâce à une transmission directe par engrenages, la vitesse de l'outil demeure constante quelle que soit la consistance du mélange.

⇒ **Robustesse :**

Le savoir faire reconnu de HOBART et la qualité des matériaux et des composants utilisés assurent un bon fonctionnement permanent de l'appareil.

L'entretien et la maintenance sont limités au strict minimum.

⇒ **Hygiène et Sécurité :**

La grille de sécurité démontable permet un nettoyage aisé après le travail.

Tous les accessoires du batteur sont facilement démontables pour le nettoyage.

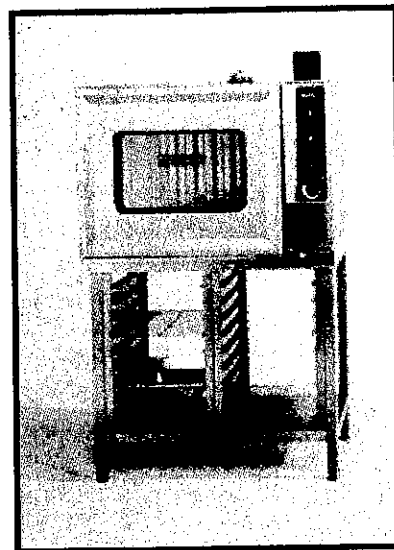
Les batteurs mélangeurs HOBART sont conformes aux normes CE.

FOUR MIXTE A INJECTION DIRECTE CSM0611IE-01

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

- Puissance électrique : 9 kW - 13A
400/50/3+T+N
- Capacité : 6 niveaux GN1/1
- Intervalle des glissières : 60 mm
- Dimensions L x P x H : 900 x 800 x 600 mm
- Poids : 110 kg
- Option : sonde à cœur
pieds
ferrage à droite

Le CSM 0611IE est un four mixte électromécanique, à injection directe, conçu pour les professionnels de la restauration commerciale ou collective qui recherchent un appareil polyvalent, robuste, simple à utiliser et économique.



AVANTAGES

⇒ Polyvalence :

Trois modes de cuisson sont exploitables avec le CSM 0611IE :

- la convection forcée pour rôtir, griller et gratiner ainsi que pour la pâtisserie
- la cuisson à la vapeur pour étuver, cuire sous vide, blanchir ou pocher, particulièrement adaptée pour les légumes, les terrines et les poissons
- la cuisson mixte alliant convection forcée et vapeur pour braiser, cuire à l'étouffée, rôtir et remettre en température

La polyvalence du four peut être optimisée par l'apport d'une sonde à cœur (en option) qui pilote les cuissons au degré près, évitant ainsi les pertes de poids liées aux surcuissons et qui permet également de travailler en basse température pour une plus grande tendreté des viandes.

⇒ Robustesse :

Le tableau de commandes électromécanique est muni :

- d'un oura mécanique (utilisé surtout en pâtisserie)
- d'un boîtier pour sonde à cœur (en option)
- d'un sélecteur de minuterie/marche/mode de cuisson
- d'un thermostat de régulation des températures
- d'un doseur de vapeur en pourcentage pour la cuisson mixte

Convivial et très simple, ce tableau est encastré pour une meilleure ergonomie et une sécurité accrue.

⇒ Economie :

Le double vitrage de la porte et l'isolation du moufle et du générateur en « cerawool » crée un véritable bouclier thermique contre toute perte d'énergie.

L'absence de chaudière permet de réduire au minimum la maintenance.

La vapeur est obtenue par aspersion directe sur les éléments chauffants de la cavité de cuisson. Cette vapeur se révèle très efficace pour cuire les légumes notamment surgelés et réduit ainsi les temps de cuisson.