

# CUISSON **COUPE-FEU 750**

## CUISSON

- 1 cuiseur mixte vapeur + air pulsé 20 niveaux GN 1/1 gaz ou électrique
- 1 marmite 150 litres gaz ou électrique
- 1 sauteuse basculante 50 dm<sup>2</sup> gaz ou électrique
- 2 feux vifs gaz ou 2 plaques électriques sur placard
- 1 grillade gaz ou électrique
- 1 friteuse haut rendement gaz ou électrique
- 1 ventilation sur plan de cuisson, extraction 4 300 m<sup>3</sup>/h coupe feu 2 heures à débit variable
- kit de protection incendie certifié - système d'extinction automatique et manuel.

## STANDARD

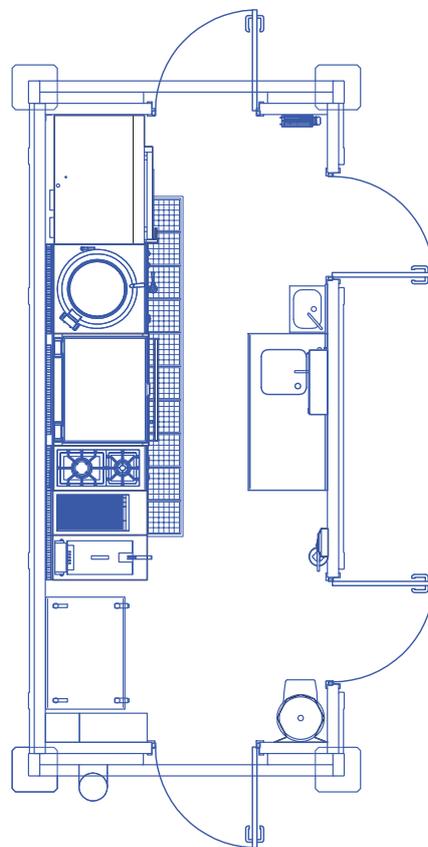
- 1 table de 1400 mm avec bac du chef
- 1 adoucisseur d'eau
- 1 chauffe-eau électrique
- 1 lave-mains à commande fémorale avec dossier et distributeur de savon
- 1 poste de nettoyage et désinfection
- 1 armoire de stérilisation 10 couteaux
- 1 désinsectiseur

## DIMENSIONS

L x l : 6 210 x 2 800 mm

## SUPERFICIE

18 m<sup>2</sup>



CUISSON  
COUPE-FEU 750