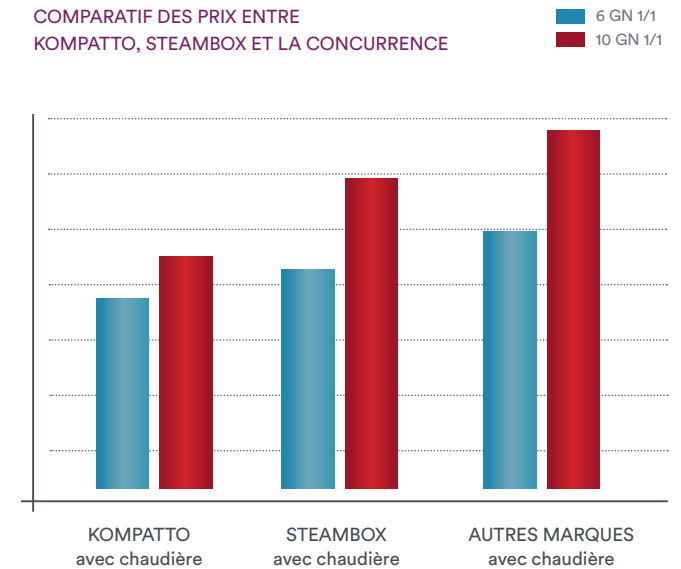


Des cuisines efficaces, pour des locaux singuliers

Fonctionnalité, ergonomie, résistance, puissance, efficacité et hygiène sont quelques-uns des piliers de toute cuisine professionnelle. C'est sur ceux-ci que repose l'évolution technologique de notre équipement de cuisson.

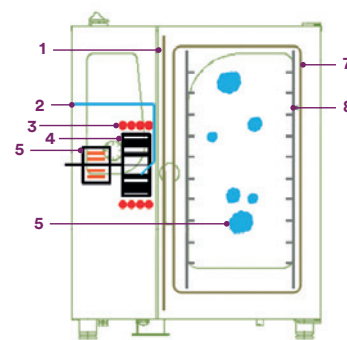


COMPARATIF DES PRIX ENTRE KOMPATTO, STEAMBOX ET LA CONCURRENCE



Vapeur directe

L'eau est introduite au centre du rotor. Sous l'effet de la force centrifuge les éléments chauffants sont mis en mouvement et se transforment en vapeur.

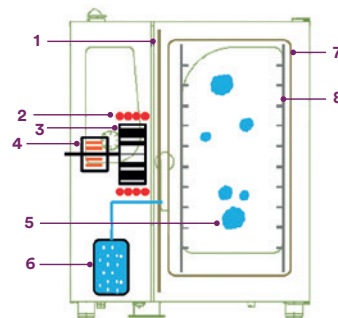


1. Défecteur
2. Entrée d'eau froide
3. Éléments chauffants
4. Rotor
5. Moteur
6. Vapeur
7. Chambre de cuisson
8. Cloison porte-plateaux

Chaudière

La vapeur est produite par une chaudière séparée de la chambre de cuisson.

Lorsque l'eau atteint la température d'ébullition, la vapeur produite est introduite dans la chambre de cuisson.



1. Défecteur
2. Éléments chauffants
3. Rotor
4. Moteur
5. Vapeur
6. Chaudière
7. Chambre de cuisson
8. Cloison porte-plateaux

CHOISISSEZ KOMPATTO SI :



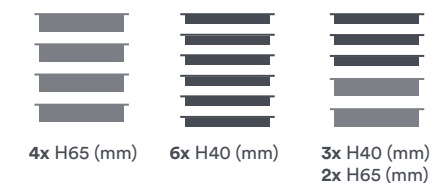
Vous avez une activité commerciale avec une offre de très haute qualité et un espace disponible limité.

La présence de la chaudière haute efficacité et les caractéristiques techniques de fabrication de KOMPATTO en font un outil de précision qui tient la comparaison avec les équipements de plus grande taille. Il s'agit d'une gamme « réduite », en taille, mais pas en rendement.

Comparaison de puissances

Four	6GN 1/1	10GN 1/1
KOMPATTO H (avec chaudière)	7,9 kW	14,8kW
Combiné traditionnel	11,4 kW	17kW

Ex. de capacité



CHOISISSEZ STEAMBOX SI :

Vous disposez d'espaces plus grands et si vous devez assurer une productivité plus importante.

STEAMBOX est un produit offrant un niveau de fabrication et de fonctionnement élevé, en mesure de répondre aux besoins les plus exigeants des grandes cuisines travaillant de manière intensive.

Ex. de capacité

