



DE NOUVELLES PLAQUES DE CUISSON ARDOX

La gamme se décline maintenant en différents modèles à savoir :

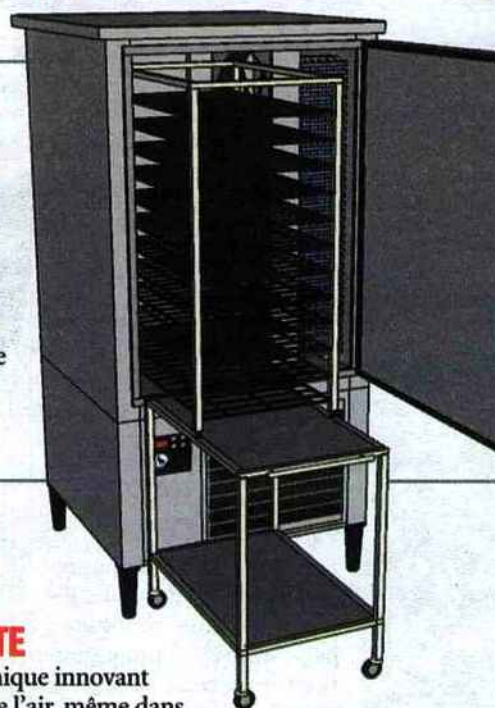
- Les plancha mixtes Chrome Metos Ardox S (revêtement chrome d'une épaisseur de 50 microns pour moins de dégagement de chaleur et faciliter le nettoyage);
 - Les plaques de cuisson à induction Metos Ardox I. Ardox IC combine la cuisson à induction et à infrarouge avec 2 points par mode de cuisson.
- Les Metos Ardox existent en différents modèles 2,4 ou 6 points.

METOS Hall 5 Stand 5148

UNE NOUVELLE CELLULE DE REFROIDISSEMENT C40

La C40, d'une capacité de 40 kg, peut recevoir indifféremment un demi-chariot extractible ou des glissières. Cette cellule est équipée en standard du nouvel automate Simply soit : le stockage automatique des produits en fin de cycle; le signal sonore et visuel de fin de cycle; le paramétrage des températures de stockage et du soufflage; une sonde à piquer pour détecter le point à cœur; le renvoi d'alarmes (sonde, ventilateur).

ACFRI Hall 5 Stand 5247



VERTIGO RÉCUPÈRE LA CHALEUR SANS CONTRAINTE

Par son process cyclonique innovant Vertigo traite et purifie l'air, même dans les ambiances chargées en graisses. Il permet de récupérer jusqu'à 60 % des calories évacuées par le système de ventilation : la facture de chauffage peut ainsi être réduite. Conformité avec une installation de désenfumage 400°/2 heures. Matériaux de construction : M0. Sélectionné au concours de l'innovation Interclima 2006.

FRANCE AIR Hall 5 Stand 5264



LA MANDOLINE SWING

Robuste, compacte, pratique, la mandoline Swing de Buyer est aussi multifonctions: fournie avec double lame horizontale lisse et ondulée, double peigne 4 et 10 mm pour satisfaire toutes

- les coupes. Le réglage de la hauteur de coupe est précis (max. 10 mm). Pour une sécurité maximale, le poussoir est ergonomique et les pieds antidérapants. En acier inoxydable et polymère composite, elle est d'un entretien facile et passe au lave-vaisselle.

DE BUYER Hall 4 Stand 4515



**DE NOUVEAUX ACCESSOIRES
 POUR LE VARIOCOOKING CENTER®
 ET LE SELF-COOKING CENTER®**

La plaque à griller et la plaque à Pizza permettront la réalisation de délicieuses pizzas croustillantes, de tartes flambées et de pains non levés. De plus, l'envers de la plaque à pizza est doté d'un rainurage qui permet d'obtenir un marquage Grill sur tous les produits grillés.

A découvrir « en Live » sur le stand!

FRIMA Hall 5 Stand 5436

FAITES DES ÉCONOMIES AVEC LA GS 500 ENERGY

Plus besoin d'une hotte d'extraction, les GS 502 Energy +/GS 515 Energy + aspirent la vapeur chaude et humide s'échappant du lave-vaisselle, et améliorent ainsi durablement l'air ambiant de la laverie.

Plus encore, les buées sont valorisées en énergie utilisée pour réchauffer l'arrivée d'eau froide. Ceci engendre une baisse de coûts énergétiques annuels très sensible...

WINTERHALTER Hall 5 Stand 5336