

KMC – Station de cuisson mobile Halton MobiChef (CE)



Description

La restauration ne se consomme plus, elle se vit. La cuisine moderne est résolument ouverte, permettant aux clients d'assister à la préparation de ce qu'ils s'apprêtent à déguster.

Cette tendance lourde constitue également une opportunité commerciale : le ticket moyen potentiel est généralement bien plus élevé avec des concepts de cuisson live. Pouvoir déplacer le spectacle là où il peut générer le plus de valeur représente un atout supplémentaire pour augmenter davantage encore ces revenus.

Halton Mobichief combine tous ces bénéfices. C'est une station de filtration mobile, « plug and play », haute efficacité et complètement autonome. Elle ne nécessite aucun raccordement sur gaine. Cuisinez en live, tout ce que vous voulez, quand et où vous le voulez !

Pour atteindre ce résultat, les ingénieurs Halton ont concentré toute leur expérience et leurs connaissances dans le domaine de la ventilation et du contrôle des émissions.

- Certifié HACCP*.
- Sans raccordement à une gaine d'extraction.
- Compatible avec tous les équipements de cuisson électriques à poser ou modulaires de 700 à 900 mm de profondeur.
- La productivité et l'ergonomie de la station sont équivalentes à celles d'un bloc de cuisson traditionnel fixe.
- Les Jets de Captation en face avant et latéraux réduisent les débits nécessaires. La station est compacte et étonnamment silencieuse.

- Système entièrement « plug and play », équipé d'un écran LCD tactile intégré.
- Le système maintient automatiquement les débits extraits constants aux trois vitesses disponibles.
- Filtres multicycloniques haute efficacité KSA (classés UL, NSF et LPS 1263) comme première des 7 étapes de filtration.
- Le process de filtration haute efficacité élimine de manière drastique les particules de graisse et fumées dégagées par les équipements de cuisson tout en réduisant considérablement les émissions d'odeurs.
- Plan de travail complémentaire en quartz et spot LED intégrés.

* Hazard Analysis Critical Control Point

La restauration ne se consomme plus, elle se vit.

Est-ce qu'Halton MobiChef est la Cadillac ou la Ferrari de la ventilation ?

Découvrez ce que les talentueux chefs Linnea Vihonen et Teemu Laurell pensent de leur première expérience avec les unités de recirculation Halton MobiChef . Elles ont permis de cuisiner au milieu d'un salon d'un des navires de croisières Eckerö Line, dans le cadre de l'aventure culinaire et du programme TV Maalla, merellä ja lautasella (Sur terre, en mer, et dans l'assiette).

Halton Mobichef pour La Maison Rouge (France)

Découvrez comment déplacer le spectacle là où il peut générer le plus de valeur ! Halton MobiChef est une station de filtration mobile, haute efficacité et complètement autonome. Il combine toute l'expérience et l'expertise que Halton a acquises sur le contrôle les émissions des cuisines professionnelles.

Halton Mobichef pour Kristal Büfe (Turquie)

Libre de tout raccordement à une gaine de ventilation, Halton MobiChef crée le spectacle n'importe où, sans que les clients ne soient incommodés par les odeurs de cuisson, même dans des espaces fermés. Kristal Büfe a choisi la station de cuisson mobile Halton MobiChef. Découvrez son efficacité !

Dimensions

