

KMC Halton MobiChef – oanade affärsmöjligheter



översikt

För en fullständig och detaljerad beskrivning av denna produkt, se våra sidor “Innovativa tekniker”.
[Varför inte själv ta en titt?](#)

- Fristående och mobil demonstrationsmatlagningsenhet för lunchrum, restauranger, matsalar och hotell.
- Man behöver inte ansluta till frånluftskanalsystemet.
- Trots isoleringen av matlagingsområdet, får man en stor vy över tillagningen av rätterna tack vare en glasskärm i full storlek på framsidan och glasskärmar i full storlek på sidorna.
- Bättre interaktivitet med gästerna samtidigt som infångning av rök är på högsta nivå.
- Kompatibel med alla elektrisk och modulär köksutrustning av 700 till 900 mm djup.
- Capture Jet™ teknikens front och sidor möjliggör en stor öppning på matlagingsytorna för kocken, samtidigt som frånluftsflödet minskar med upp till 50 %, vilket krävs för att fånga in all rök.
- Produktiviteten och ergonomin motsvarar en fast och traditionell matlagningsplats.
- Ljudnivån hålls på så låg nivå som möjligt.
- Helt plug and play med användarvänlig integrerad LCD-puksskärm.
- Systemet håller frånluftsflödena konstant på tre tillgängliga hastigheter automatiskt.
- Högeffektiva KSA multicyklonfilter (UL-, NSF- och LPS 1263-klassificerade) som det första av 7 filtreringssteg.
- Högeffektiv filtreringsprocess gör det möjligt att avlägsna alla partiklar och allt matos som genereras av köksutrustningen, även av mediumbelastad och hårt belastad typ.
- Extra arbetsyta i kvarts och integrerade LED-spotlights.

Mat och matlagning handlar inte bara om att äta mat, det är en upplevelse!

Halton MobiChef @ La Maison Rouge: se själv hur du flyttar showen dit du vill och där den är som mest värdefull.

Utan behovet av ventilationskanaler erbjuder Halton MobiChef möjligheten att utföra showen var som helst utan risk för att gästerna blir störda av matlagningens lukt – även i slutna utrymmen. Krista! Bufe har valt Halton Mobichef mobil matlagingsstation. Se själv hur effektiv den är!