

IMPORT



HISPANIA, S.L.

Equipamiento Profesional
para la restauración, industria de alimentación y colectividades

COCEDOR AL VAPOR CON PRESIÓN ATMOSFÉRICA NILMA - MINI STEAM



Imagen indicativa (puede que no corresponda al mencionado)



SALES INFORMATION

MINI STEAM - SALES INFORMATION

COCEDOR AL VAPOR CON PRESIÓN ATMOSFÉRICA

COCINAR AL VAPOR ES BUENO... Y SE NOTA

Mini Steam es un horno de vapor que funciona con presión atmosférica. Es único en su categoría porque es capaz de hervir alimentos con vapor saturado seco a una temperatura de 120 °C. Gracias a esta característica exclusiva que lo asemeja a un horno a presión, el **Mini Steam** cocina en pocos minutos y conserva inalteradas las características organolépticas de los productos. De esta forma, las verduras, la carne, el pescado, el marisco, los huevos y otros alimentos quedan muy sabrosos al cocinarlos.



Por medio de la convección termodinámica del vapor saturado seco en el interior de la cámara de cocción, las verduras mantienen vivos los colores y no pierden su forma, para ofrecer una presentación perfecta.

Mini Steam es ideal para la cocción exprés y para regenerar y cocinar alimentos precocinados y congelados. El Mini Steam es eléctrico y completamente automático: es suficiente seleccionar el tiempo, introducir las bandejas y él solo se encarga de cocinar entre 6 y 18 kg de producto.

Mini Steam tiene capacidad para 3 bandejas GN 1/1 de 65 mm de altura. Se instala con facilidad sobre una mesa. Cocina sin pausas entre una cocción y la siguiente y, gracias al economizador que lleva instalado, ahorra energía, ya que absorbe solamente un tercio de su potencia



Mini Steam es el horno de vapor ideal para restaurantes, hoteles y pequeñas colectividades, ya que simplifica y racionaliza la realización de menús amplios y elaborados.



IMPORTADORA DE PRESTIGIO DE MAQUINARIA DE COCINA DE ALTA TECNOLOGIA
PARA PREPARACION, COCCION Y ABATIMIENTO DE ALIMENTOS EN RESTAURACION,
INDUSTRIAS DE ALIMENTACION Y COLECTIVIDADES

Amizkarra, 8 - 01002 Vitoria
Teléfono 945 271 355
info@importhispania.com
www.importhispania.com

IMPORT - HISPANIA, S.L. no se responsabiliza de los posibles errores de impresión o transcripción en el presupuesto y se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, cualquier modificación en las características de sus fabricados, para beneficiarles en todo momento de las últimas novedades técnicas

