

**"VAPHOOR
el cocedor a vapor
a presión
dónde todos
los alimentos
querrían cocerse"**



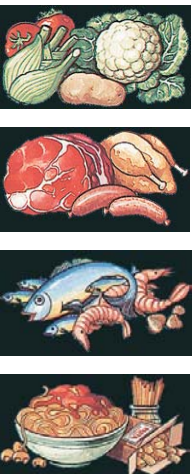
VAPHOOR cuece con vapor saturado seco sin alterar el aspecto y la consistencia del alimento

VAPHOOR mantiene inalterable los valores organolépticos sin ninguna pérdida de esencia y sabor

VAPHOOR utiliza una nueva tecnología computerizada "HACCP" opcionalmente y cuece a la presión óptima para cada tipo de alimento.

VAPHOOR aumenta a la calidad un notable ahorro de mano de obra y energía.

**"... y que todos
los cocineros
queremos tener"**



VAPHOOR
Cocedor Automático a Vapor
a Presión



Wilma
LA SCIENZA DELLE GRANDI CUCINE