

L'essayer c'est l'adopter !

Cheftop X



Essai gratuit*

Le Cheftop X, à la pointe de l'innovation

CHEFTOP-X™ est équipé d'une chambre de cuisson en acier inoxydable 316L et d'un système de filtration de l'eau RO. Care intégré qui évite le recours à des systèmes de filtration externes.

Four mixte professionnel très performant, équipé d'un système d'exploitation de pointe et d'une technologie intelligente conçue pour gérer tous les processus de cuisson de gastronomie, pâtisserie et boulangerie.



Ses caractéristiques

- Étapes de cuisson : jusqu'à 9
- Température : 30 °C - 300 °C
- Température de préchauffage: jusqu'à 300 °C
- CLIMA.Control: réglage de l'humidité de 10% à 100% et mesure continue de l'humidité réelle présente dans la chambre de cuisson
- Vitesse du ventilateur : 5 vitesses continues (2 700 tr/min) et
- 2 vitesses AIR.Tornado (3 600 tr/min)
- Programmes : 1000+
- Cuisson avec sonde à coeur et fonction Delta T

* Frais d'installation à la charge de l'emprunteur