

LES SOLUTIONS DE QUALITÉ
POUR LA CUISINE PROFESSIONNELLE



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900

Nouveau design, haute fiabilité

La fusion parfaite de la fonctionnalité, de l'ergonomie et de la flexibilité définit **le nouveau concept de cuisson « MILO 700-900 »**, en garantissant des performances de pointe dans tous les environnements de travail.



Degrès de protection : IPX4
Une nouvelle poignée athermique ergonomique avec des LED de fonctionnement intégrées pour une expérience utilisateur optimale.



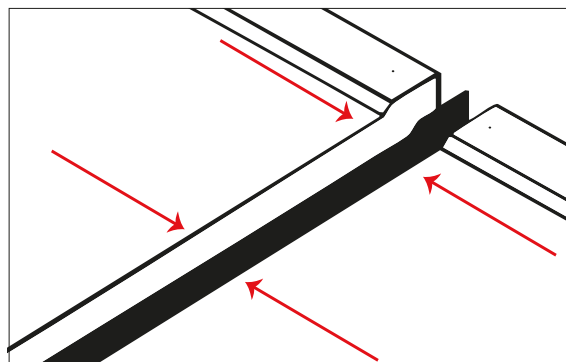
Plans: 20/10ème d'épaisseur garantis pour S.700 et S.900 conçus pour une résistance maximale aux possibles déformations dues à la chaleur ou au poids.

La nouvelle ligne de cuisson modulaire MILO d'Offcar offre **des solutions techniques d'avant-garde dans un design moderne et sophistiqué.**

Entièrement en acier inox AISI 304



- ◆ Plus d'espace de travail dans le même encombrement.
- ◆ Profil frontal carré et aligné.
- ◆ Cheminée d'évacuation des fumées postérieure abaissée pour une meilleure ergonomie.
- ◆ Système de jonction affleurant pour un alignement parfait et une hygiène maximale.
- ◆ Espace technique arrière pour une installation facile des câbles électriques et réseaux d'eau et de gaz.
- ◆ Épaisseur minimale garantie de 1 mm en inox.
- ◆ Options d'installation sur pieds ou sur plinthe.



Comme un plan unique :
La joint d'étanchéité ajoutée entre les appareils adjacents bloque le passage des liquides, en évitant les infiltrations et en augmentant le niveau d'hygiène.

Facilité d'utilisation, fonctionnalité garantie.

La nouvelle ligne de cuisson MILO offre **un espace de travail augmenté et des performances élevées** dans le même encombrement et avec la même fiabilité. Une installation simple, une hygiène maximale et une ergonomie d'utilisation pour le maximum confort en cuisine.



Les solutions de cuisson MILO 700 - 900



Plancha

Disponible avec alimentation à gaz et électrique, dans la version en acier inox au chrome dur miroir ou au chrome dur satiné. Plaque anti-adhésive avec propriétés antioxydantes pour un usage intensif.

Canal de vidange périmétral pour un nettoyage simple et bac de récupération GN1/3 8lt inférieur lavable au lave-vaisselle. Modularité de 400-800-1200 mm de largeur. Chauffage zoné.



Cuiseur à pâtes

Disponible avec alimentation à gaz et électrique, une cuve simple ou double cuve, avec chargement automatique d'eau ou contrôle de niveau par électrovanne.

Version électrique : chauffage obtenu par résistances HR placées à l'extérieur de la cuve en acier inox 316 pour le maximum d'hygiène.



Cuisinière à gaz

Brûleurs avec chapeau de brûleur à double couronne ou conique double ligne de feu. Bacs emboutis avec bords arrondis, amovibles pour un nettoyage facile.

Puissances brûleurs double couronne : S.900 (9kw +4,5kw), S.700 (7,5kw+ 4,5kw).

Puissances brûleurs coniques double ligne de feu : S.900 (10kw), S.700 (8kw).



Induction

Version potentialisée jusqu'à 5kw avec système de circulation d'air forcé pour le maintien des meilleures conditions de travail du générateur et avec un filtre en inox amovible pour le maximum d'hygiène.

2 ou 4 zones indépendantes.



Vitrocéramique

Puissance jusqu'à 4kw pour chaque zone. Chauffage par résistances infrarouge ; système innovant de reconnaissance de casseroles (tout type de matériel) pour un allumage et un arrêt en sécurité.

Réduction des consommations jusqu'à 30% par rapport au système traditionnel.



Friteuses

Les friteuses MILO représentent une véritable révolution dans le monde de la friture professionnelle, en combinant innovation et performance.

Cuves de 15lt dans la version 700 et de 20lt dans la version 900 ; cuves embouties en forme de "Y", dans la version électrique et gaz. Versions mécaniques et électroniques.



Grille à eau

Cuisson directe et instantanée des aliments au contact avec la résistance HR.

Fonction de « STEAMCOOKING » pour assurer la bonne humidité à la cuisson des viandes grâce au chauffage de l'eau dans la cuve. Facilité de nettoyage des résidus de graisse collectés par le robinet de vidange.



milo

YOUR MODULAR KITCHEN

700-900



Via Antoniana, 89 | 35011
Campodarsego (PD) Italy | Tel. +39.049.9203511
offcar@offcar.com | www.offcar.com