

multiCooker.

# cmc E4

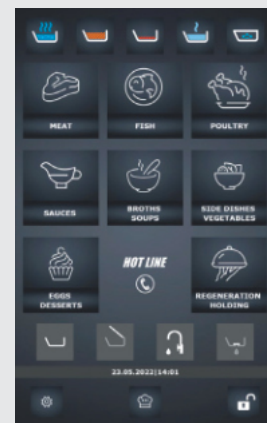
De kracht van veelzijdigheid



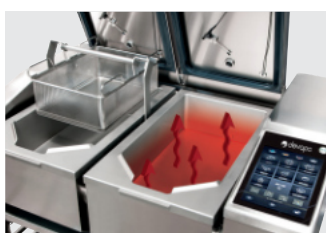
# MULTICOOKER.



Op de eerste plaats biedt de multiCooker een oplossing voor de beperkte ruimte in de steeds kleiner wordende keukens op het gebrek aan tijd en tekort aan geschoold personeel. Maar bovenal biedt de multiCooker een ongeëvenaarde kracht, snelheid, robuustheid en veelzijdigheid waarmee je kunt vertrouwen op maximale productiviteit, hoogstaande kwaliteit en optimaal rendement. De industriële constructie staat garant voor een optimale levensduur.



## DE BELANGRIJKSTE VOORDELEN.



Ultrasnelle voorverwarming en optimale gelijkmatigheid.



Connectivity voor het updaten van o.a. recepturen op afstand.



Volautomatisch watervulstelsel vanuit een stabiel chassis.



12" Kleurentouchscreen in gehard glas voor hoog bedieningsgemak.



Geïntegreerde handdouche t.b.v. reiniging en het afspoelen van o.a. pasta's.



Automatisch hefsysteem met separaat aandrijfsysteem. De deksel kan open blijven bij gezakte manden.



Volautomatische afvoer in de bodem.



Uitlaat reduceerventiel voor overdrukbeveiliging.

## MODELLEN. GROOTSTE RANGE EN AANBOD DAT PRECIËS BIJU PAST.

### FLEXIBEL.



**E4 2x30**  
400 V / 22,5kW  
B 1290x D 850 x H 500 mm  
75-125 couverts



**E4 2x50**  
400 V / 27,5kW  
B 1580 x D 850 x H 1050mm  
100-300 couverts



**E4 2x80**  
400 V / 36,9 kW  
B 1756x 850 x 1050 mm  
100-600 couverts

### VOOR HET GROTERE WERK.



**E4 100**  
400 V / 24,6kW  
B 1293x D 850 x H 1050 mm  
100-300 couverts



**E4 150**  
400 V / 36,9 kW  
B 1651x D 850 x H 1050 mm  
100-500 couverts



**E4 200**  
400 V / 49,2 kW  
B 2009 x D 850 x H 1050 mm  
200-700 couverts



**E4 250**  
400 V / 49,2 kW  
B 2065 x D 850 x H 1030 mm  
200-900 couverts

## GEBRUIKSVRIENDELIJKHEID.

- Hoog bedieningsgemak door het 12" intuïtief touchscreen
- Voorgeprogrammeerde recepturen
- Press & Go: sneltoetsen
- Cook & Hold
- Beide pannen zichtbaar op het bedieningspaneel in één oogopslag. Switchen van scherm is dus niet nodig

## VEILIGHEID.

- TÜV en CE Gecertificeerd
- HACCP-systeem
- Automatische controleproces
- Beveiliging op volledige kanteling pannen
- Veiligheidssensor voor operator en ongeschoold personeel

## HYGIËNE.

- Geïntegreerde handdouche
- Eenvoudig reinigbaar door industriële veredeling van de pannen
- Materiaal met antibacteriële werking

## ALGEMEEN.

- Breedste range naar elke specifieke wens
- Hoogste kwaliteit i.v.m. industriële bouwwijze
- Unieke tweezijdig gelaste bodem
- Snelste voorverwarming
- Meest energiezuinig door dubbellaags geïsoleerde bodem en deksel
- Centrale wand- of vloeraansluiting
- Automatische afvoer in de bodem van de pan
- LAN-aansluiting
- USB-poort
- 230V aansluiting aanwezig (voor bijv. staafmixer)



# TOEPASSINGSVOORBEELDEN.

BIJVOORBEELD: RESTAURANT | GROOTKEUKEN | PRODUCTIEKEUKEN | AMBACHTSBEDRIJF |  
TRAITEUR | HORECA | AGF SPECIALZAAK | SLAGERIJ.



## OPTIES.



Druk kan opgevoerd worden tot 0,48 bar voor een 30 tot 40% snellere garing.



Bedieningspaneel aan de linkerkant.



Ondiepe pan, ideaal om op ergonomische hoogte te bakken en grillen.

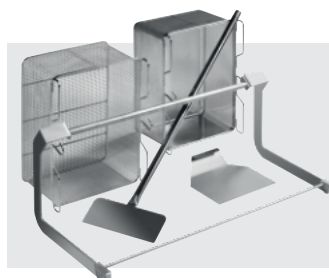


Multi-point met zespuntsonde, voor meting kerntemperatuur.

## ACCESSOIRES.



Roestvrijstalen onderstel met laden voor de E4 2x30.



Spatels, korven en hefsysteem voor korven.



Kookmanden voor à la carte gerechten.



Elektrisch aangedreven transportwagen met liftstelsel.





tagliatelle  
met asperge of z  
2 stuks voor  
9,95

Tón Kanter  
Vughtse  
salade  
15%  
korting

Tón Kanter  
De wij deen  
en het p  
pasta, sm  
lang te





# GOEDE REDENEN.

OM VOOR EEN MULTICOOKER TE KIEZEN.



## APPARAATKWALITEIT

Onze apparaten worden gekenmerkt door een robuust en stabiel ontwerp. Aan alle wettelijke eisen op het gebied van veiligheid, gezondheid en milieu wordt voldaan en nauwkeurig gedocumenteerd en gecontroleerd door de interne kwaliteitscontrole.



## CULINAIRE ONDERSTEUNING

Van culinaire trainingen, opfriscursussen, workshops en demonstraties tot persoonlijke begeleiding op locatie. Devapo zorgt voor een unieke kans om uw machine optimaal te leren gebruiken. Even geen idee hoe het ook alweer moest, bel onze culinaire specialisten zij staan u met raad en daad bij.



## MAALTIJDKWALITEIT

Met onze multicookers is het een koud kunstje om maaltijden van de hoogste kwaliteit te bereiden.



## ENERGIEBESPARING

Maximale prestaties met minimaal energieverbruik.



## TIJDSBESPARING

Bereid maaltijden snel, efficiënt en tijdbesparend.



## WATERBESPARING

Automatisch watervulstelsel met een nauwkeurigheid van 1dcl. Help het milieu te beschermen.



## BEDIENINGSGEMAK

Door middel van een eenvoudig te begrijpen en duidelijk besturingssysteem kunt u onze toestellen eenvoudig en intuïtief bedienen.



## VEILIGHEID OP DE WERKPLEK

Onze apparatuur is ontworpen om te voldoen aan hoge veiligheidsnormen op het werk.



## ONDERHOUD

Onze apparaten hebben weinig onderhoud nodig en zijn door hun ontwerp en constructie eenvoudig te repareren in geval van storing. Zo wordt een langere downtime van het apparaat tot een minimum beperkt.









# ONS PLUSPUNT.



Volledig uitgeruste servicewagens met alle benodigde reserveonderdelen bieden ook bij een reparatie de zekerheid dat een herbezoek zo goed als uitgesloten is. Ons Devapo-serviceteam en gekwalificeerde servicepartners in de hele Benelux staan voor u klaar en kunnen indien nodig snel ter plaatse zijn.

**U KUNT OP ONS REKENEN.**



#### D&L Concepts

Saffierstraat 5 unit 11  
2200 Herentals (Antwerpen)  
☎ +32(0)14 28 35 70  
✉ info@dlconcepts.be  
🌐 www.dlconcepts.be



*proud partner of*

#### Devapo BV

Stikker 28  
5721VD Asten | NL  
☎ +31(0)88088 4600  
✉ info@devapo.nl  
🌐 www.devapo.nl

#### Devapo GmbH

Carlo-Schmid-Straße 7  
78050 Villingen-Schwenningen | DE  
☎ +49(0)772140704 0  
☎ +49(0)772140704 24  
✉ info@devapo.de  
🌐 www.devapo.de

#### Devapo Belgium BV

JoeEnglishstraat 54  
2140 Antwerpen | BE  
☎ +32(0)3213 1124  
✉ info@devapo.be  
🌐 www.devapo.be

#### Devapo Service BV

Stikker 28  
5721VD Asten | NL  
☎ +31(0)88088 4646  
✉ info@devaposervice.nl  
🌐 www.devaposervice.nl

#### Devapo GmbH Service center

Am Sportplatz 174b  
06542 Allstedt | DE  
☎ +49(0)1515438 4608  
✉ info@devaposervice.de  
🌐 www.devaposervice.de

#### Devapo Belgium BV Service center

JoeEnglishstraat 54  
2140 Antwerpen | BE  
☎ +32(0)3213 2260  
✉ info@devaposervice.be  
🌐 www.devaposervice.be