

Multicocedor VMC-3/VMC-3T

Creado por la prestigiosa firma suiza Valentine, el multicocedor VMC, se convierte en un elemento imprescindible en todas las cocinas, gracias a sus múltiples aplicaciones.

- Construcción en acero inox
- Cuba inox resistente al agua salada, embutida de una pieza
- Fácil de limpiar
- Termostato regulable de 40 °C a 100 °C
- Grifo de vaciado (3/4 G)
- Modelos encastrables: no varía precio

Posibilidades de uso (accesorios):



Cocer al Vapor



Cocer Marisco



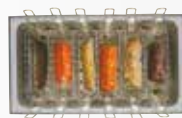
Baño María



Cocer Pastas



Calentar Pastas



Regenerar

Cocer pasta: 3-4 kg. e n cubeta G N 1/1 (200)

Cocer al vapor: cocer hervir pochar, etc.

Calentar pasta: 2 cestas rectangulares o 4 redondas, suplemento delantero para escurrir cestas.

Cocer marisco: admite agua salada.

Baño maría: Combinación de cubetas G N 1/6, 1/3, 1/2, 1/1 prof. 100/150/200

Regenerar: cesta inox para bolsas al vacío.

Modelo encastrable (bajo pedido)



Una solución
estética, a medida,
adaptada a sus
necesidades



Mod. VMC-3



Resistencia pivotante
fácil limpieza

MODELO	VMC
Dimensiones EXT.	350 x 600 x 900
Dimensiones INT.	310 x 510 x 330
Potencia (kw)	6,6 / 10 (Mod. T)
Capacidad Cuba (litros)	35 / 40
Voltaje (v)	3 x 400 (50 / 60 Hz)