

**DISTFORM**

FOODSERVICE TECHNOLOGY

sous-vide

**TekThermcompact**

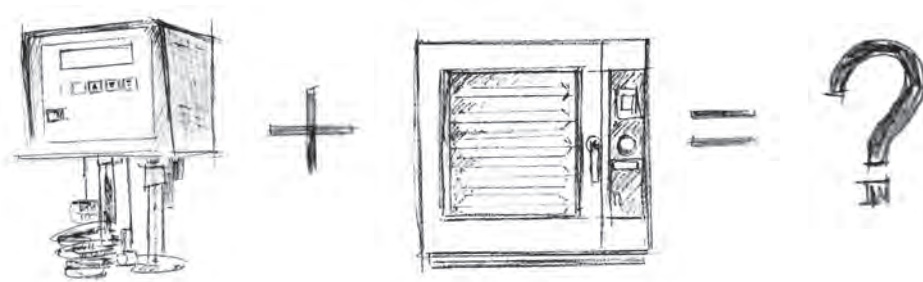


# TekThermCompact

## el reto **the challenge** le défi

TekTherm Compact nace de un reto. Todo empieza cuando ingenieros de Distform y cocineros como Joan Roca se sientan alrededor de una mesa y empiezan a hablar de las necesidades que existen en las cocinas profesionales, de las técnicas, de la tecnología aplicada a la gastronomía y la importancia de las bajas temperaturas para la obtención de unos resultados excelentes.

Al final el concepto se resumió en un boceto que representaba de una manera muy gráfica la idea.



El reto consistía en obtener una tecnología de precisión, como es el caso del termostato de inmersión, pero que permitiera trabajar de forma más cómoda, con formatos gastronómicos, sin agua por todas partes y con más capacidad de producción. El objetivo era unir las mejores propiedades de dos productos como son el horno mixto convencional y el termostato de inmersión.

El camino no fue fácil, la obsesión por la precisión exigía superar y resolver nuevos retos de termodinámica que debíamos controlar electrónicamente. Destacar la capacidad de trabajo de nuestros ingenieros que pasaron noches investigando y testando hasta altas horas de la madrugada porque el reto les apasionaba.

Al fin el esfuerzo tuvo su recompensa, la patente TSC (Thermal Stability Control), una tecnología con una precisión de  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ , que produce 24h al día para uno de los mejores restaurantes del mundo como es el Celler de Can Roca. Además fue galardonada con el Premio a la innovación en Madrid Fusión.

El trabajo conjunto del equipo de Distform y del Celler de Can Roca puede marcar el inicio hacia nuevas formas y retos que nos plantea la nueva cocina de este siglo.

Una aventura apasionante, ¿nos acompañas?

**TekTherm Compact originated from a challenge. It all began when Distform's engineers sat down with chefs like Joan Roca and started to talk about the needs of professional kitchens, cooking techniques, and applying technology to gastronomy and the importance of being able to cook at low temperatures in order to obtain excellent results.**

**Finally this concept was summarized in few notes that depicted a very graphic idea.**

**The challenge was how to use high precision technology, such as the immersion thermostat, in a way that would allow chefs to work more comfortably, employing gastronomic formats offering a greater capacity for production, but without having water everywhere. The objective was to combine the best properties of two products like the mixed conventional oven and the immersion thermostat in one.**

**The path was not easy. The obsession with precision meant that it was necessary to take on and resolve new thermodynamic challenges that we had to control electronically. It is important to highlight the work capacity of our engineers, who spent days and nights researching and testing, until the early hours of the morning, because they were obsessed by the challenge.**

**In the end, all this effort was rewarded by the patent for the TSC (Thermal Stability Control), a technological solution with an accuracy of  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ , which works 24 hours a day for one of the best restaurants in the world: the Celler de Can Roca. It also received the Innovation Award at Madrid Fusion.**

**The combined efforts of Distform and Celler de Can Roca may mark the start of a new initiative, offering new ways to rise to the challenges posed by the new cuisine of the present century.**

**It will be an exciting adventure, will you join us?**

*TekTherm Compact né d'un défi. Tout commence lorsque les ingénieurs de Distform et les cuisiniers comme Joan Roca s'assoient autour d'une table et commencent à parler des besoins qui existent dans les cuisines professionnelles, des techniques, de la technologie appliquée à la gastronomie et de l'importance des basses températures pour obtenir d'excellents résultats.*

*En fin de compte le concept fut résumé sur un croquis qui représentait d'une manière graphique l'idée.*

*Le défi consistait d'obtenir une technologie de précision, comme c'est le cas du thermostat d'immersion, mais qui permettait de travailler avec plus d'aisance avec des formats gastronomiques, sans eau de partout et avec une plus grande capacité de production. L'objectif était de fusionner les meilleures propriétés de deux produits tels que le four mixte conventionnel et le thermostat d'immersion.*

*Le chemin ne fut pas facile, l'obsession de la précision exigeait de surmonter et de résoudre les nouveaux défis thermodynamiques que nous devons contrôler électroniquement. Soulignant la capacité de travail de nos ingénieurs qui ont passé des nuits entières de recherches et d'essais parce que le défi leur passionnait.*

*En fin, l'effort fut récompensé, le brevet TSC (Thermal Stability Control), une technologie avec une précision de  $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$ , qui produit 24 heures par jour pour un des meilleurs restaurants du monde, comme "El Celler de Can Roca". Il a également reçu le Prix de l'innovation à Madrid Fusion.*

*Le travail de l'ensemble de l'équipe de Distform et du "El Celler de Can Roca" peut marquer le début à de nouvelles formes et de défis que nous lance la nouvelle cuisine de ce siècle.*

*Une aventure passionnante, vous nous accompagnez?*

sous-vide **sous-vide** *sous-vide*

## **TekThermCompact**

Estamos en un mundo donde las técnicas de cocina están en constante evolución. Por esta razón cada vez más necesitamos nuevas tecnologías para llevar a cabo este desarrollo. A día de hoy la precisión en los procesos de cocción es sumamente importante y cuando hablamos de bajas temperaturas aún más. Para este fin nace TekTherm Compact, la nueva tecnología que nos aporta esta precisión tan necesaria en los procesos de cocción. Gracias a la colaboración conjunta entre nosotros y Distform, hemos logrado una solución precisa y versátil apta para todas las técnicas de cocción a bajas temperaturas.

**We are in a world in which cooking techniques are constantly evolving. For this reason, we increasingly need new technologies to help with this development. Today, precision is very important in cooking processes, and even more so when it comes to cooking at low temperatures.**

**The TekTherm Compact was developed with this in mind; this new technology has provided us with the precision which is so essential to the cooking process. Thanks to our collaboration with Distform, we have arrived at a precise and versatile solution which is suitable for all low temperature cooking techniques.**

*Nous vivons dans un monde où les techniques qui s'utilisent dans les cuisines évoluent constamment. C'est pour cette raison que nous avons besoin, de plus en plus, de nouvelles technologies pour pouvoir les développer. Au jour d'aujourd'hui la précision dans les processus de cuisson est très importante. Encore plus lorsque nous parlons de basses températures.*

*C'est pour arriver à cet objectif que naît TekTherm Compact, la nouvelle technologie qui nous apporte cette grande précision dans les processus de cuisson. Grâce à notre collaboration avec Distform, nous avons trouvé cette solution précise, indiquée pour toutes les cuissons à basses températures.*

**Joan Roca**

Chef Restaurante Celler de Can Roca



tecnología de precisión para cocciones a bajas temperaturas  
**precision technology for low temperatures cooking**  
*technologie de haute précision pour la cuisson à basse température*

## **TekThermCompact**

**Tektherm Compact** es un equipo compacto de precisión ideal para cocciones al vacío y a bajas temperaturas debido a la patente TSC y a la capacidad de graduar la humedad dentro de la cámara.

Su reducido tamaño, hace que **Tektherm Compact** sea muy versátil, pudiéndolo instalar de una forma cómoda y rápida en cualquier rincón de la cocina según las necesidades.

Una solución perfecta para el banqueting o catering, ya que su reducido tamaño y fácil instalación nos permite llevarlo con nosotros dónde sea necesario.

**TekTherm Compact** está disponible en dos versiones: con y sin sonda sous vide.

**Tektherm Compact offers a compact precision unit for cooking at low temperatures.**

**With its reduced size, the TSC patent is ideal for sous-vide cuisine and for cooking at low temperatures and also offers the possibility of controlling the level of humidity inside the chamber.**

**Its small size makes the Tektherm Compact very versatile. It can be quickly and easily installed in any corner of the kitchen, according to the client's needs.**

**This is a perfect solution for banquets or catering services. Its small size and easy installation means that you can take it wherever it is required.**

**The TekTherm Compact is available in two models: with and without the sous-vide probe.**

***Tektherm Compact** est un équipement compact de précision pour les cuissons à basses températures.*

*De dimensions réduites il est idéal pour les cuissons sous vide et à basses températures, grâce à son brevet et sa capacité de graduer l'humidité à l'intérieur de la chambre.*

*Sa petite taille rend le **Tektherm Compact** très polyvalent, pouvant l'installer d'une forme pratique et rapide dans tous les coins de la cuisine en fonction de nos besoins.*

*Une solution parfaite pour les banquets ou les traiteurs, puisque sa petite taille et son installation facile nous permet de le transporter là où il sera nécessaire.*

***Tektherm Compact** est disponible en deux versions : avec ou sans sonde sous vide.*







# Tecnología **Technology** Technologie



La solución tecnológica patentada por Distform, TSC (Thermal Stability Control), presenta una gran estabilidad de la temperatura en la cámara de cocción, sin apenas oscilaciones. Además de una excelente homogeneidad en cualquier punto de la cámara.

**The technological solution patented by Distform TSC Thermal Stability Control provides high temperature stability in the cooking chamber, with minimal temperature swings and excellent homogeneity throughout the chamber.**

*La solution technologique brevetée par Distform TSC Thermal Stability Control présente une grande stabilité de la température dans la chambre de cuisson, presque sans oscillations, de plus une homogénéité excellente sur n'importe quel point de la chambre.*

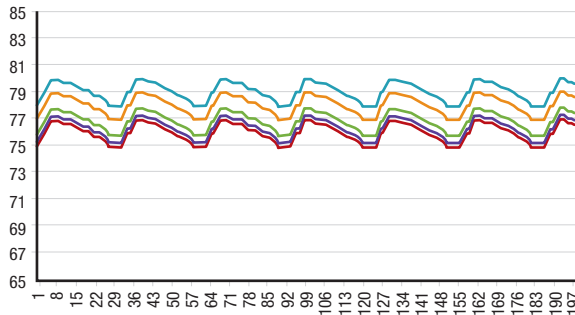
Precisión en cocción  
 $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$

Cooking accuracy  
 $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$

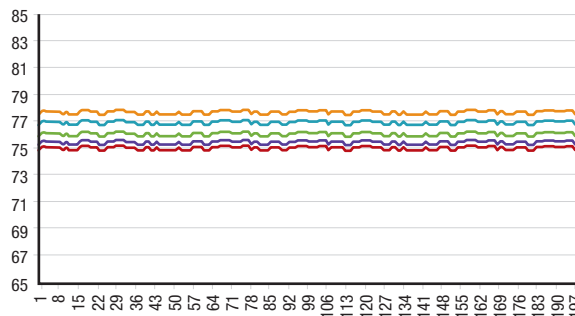
Précision dans la cuisson  
 $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$


## Comparativa con otras tecnologías **Comparing with other technologies** *Comparaison avec d'autres technologies*

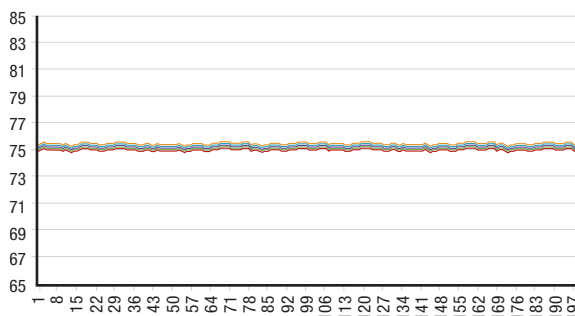
Horno mixto **Mixed oven** Four mixte  
Estabilidad **Stability** Stabilité :  $2^{\circ}\text{C}$   
Homogeneidad **Homogeneity** Homogénéité:  $4^{\circ}\text{C}$



Termostato de inmersión **Immersion thermostat** Thermoplongeur  
Estabilidad **Stability** Stabilité :  $0,2^{\circ}\text{C}$   
Homogeneidad **Homogeneity** Homogénéité:  $3,5^{\circ}\text{C}$



Gráfica de **Graph of the** Graphique   
Estabilidad **Stability** Stabilité :  $0,2^{\circ}\text{C}$   
Homogeneidad **Homogeneity** Homogénéité:  $0,6^{\circ}\text{C}$



ventajas **advantages** *avantages*

# TekThermCompact



## predictive cooking

Con esta patente se asegura la temperatura deseada al corazón del alimento, evitando que esta continúe subiendo por el efecto de la inercia térmica del producto. De esta forma puede mantener el alimento en el horno indefinidamente sin sobrecocerlo.

Con la unión de las patentes TSC y Predictive Cooking se obtiene además una cocción totalmente uniforme en el alimento tanto en la zona exterior como en el interior.

## predictive cooking

**This patented solution ensures the desired temperature at the centre of the product being cooked, making sure that temperature does not continue to rise due to the thermal inertia of the food. In this way, it is possible to keep food in the oven almost indefinitely without it overcooking.**

**With the union of the TSC and Predictive Cooking patents it is obtained a totally uniform cooked food both outside and inside.**

## predictive cooking

*Avec ce brevet vous vous assurez la température désirée à cœur, évitant que celle-ci continue d'augmenter par l'effet de l'inertie thermique de l'aliment, tout en pouvant le maintenir dans le four indéfiniment sans faire une surcuisson.*

*Avec l'union des brevets TSC et Predictive Cooking on obtient de plus une cuisson totalement uniforme de l'aliment, tant sur la zone extérieure comme dans l'intérieur.*

## “Elimine los temporizadores de su cocina”

Olvídense de los relojes encima de sus mesas de trabajo, ahora **TekTherm Compact** incorpora la tecnología **MTC** (Multi Time Control) para el control por tiempo de cada nivel de la cámara de cocción independientemente.

**“Remove your kitchen timers”  
Forget clocks above their desks,  
TekTherm Compact now incorporates  
MTC (Multi Time Control) technology  
to control separately each level of the  
cooking chamber.**

*“Éliminez les temporisateurs de votre cuisine”  
Oubliez les chronomètres situés sur vos tables,  
maintenant TekTherm Compact incorpore la  
technologie **MTC** (Multi Time Control) pour  
le contrôle par temps de chaque niveau de la  
chambre de cuisson indépendamment.*

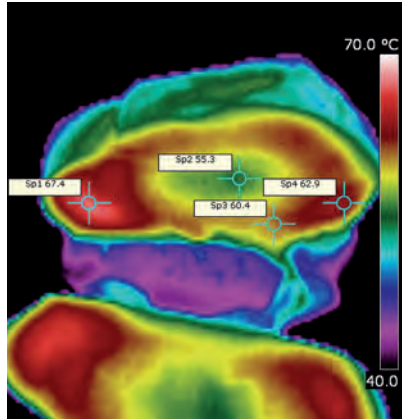


Imagen térmica de magret de pato.  
Cocción tradicional.

**Thermal image of duck magret.  
Traditional cooking.**

*Image thermique du magret de canard.  
Cuisson traditionnelle.*

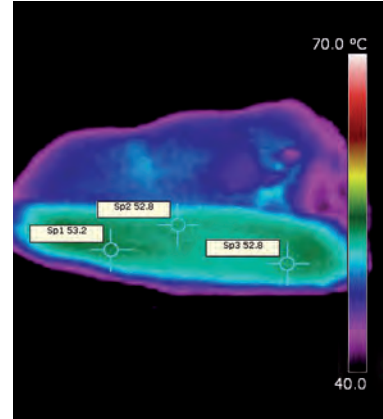


Imagen térmica de magret de pato.  
Cocción Predictive Cooking.

**Thermal image of duck magret.  
Predictive Cooking**

*Image thermique du magret de canard  
Cuisson Predictive Cooking*



## ¡Ahorre hasta un 76% más!

La tecnología más eficiente para cocciones largas

Con **TekTherm Compact** ahorre hasta un 76% de dinero en las cocciones de larga duración. Ahora las cocciones nocturnas resultan más económicas que cualquier otro tipo de cocción, gracias a la tecnología de precisión TSC que cada segundo gestiona la energía necesaria para mantener la cámara de cocción estable ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$  de precisión).

## ¡Save up to 76% more!

The most efficient technology for long cooking

With **Compact TekTherm** save up to 76% of money in the long-term cooking, night firings are now as cheap as any other type of cooking thanks to the technology of precision TSC every second manages the energy needed to keep the cooking stable ( $\pm 0.2^{\circ}\text{C}$  accuracy).

## ¡Économisez jusqu'à un 76% de plus!

La technologie la plus efficace pour de longues cuissons

Avec **TekTherm Compact** vous pouvez économiser jusqu'à 76% de l'argent des longues cuissons. Maintenant les cuissons nocturnes sont plus économiques que les autres cuissons, grâce à la technologie de précision TSC qui gère l'énergie nécessaire pour maintenir la chambre de cuisson stable ( $\pm 0,2^{\circ}\text{C}$  de précision).

	TekTherm Compact	Termostato de inmersión <b>Immersion thermostat</b> Thermostat à immersion
Consumo energético diario (65°C 12 h. de cocción) <b>Daily energy consume (65°C 12 h. de cooking)</b> <i>Consommation de l'énergie quotidienne (65°C 12 h. cuisson)</i>	1,76 kWh	7,28 kWh
Consumo energético anual (65°C 12 h. de cocción) <b>Annual energy cosume (65°C 12 h. de cooking)</b> <i>Consommation annuel en énergie (65°C 12 h. cuisson)</i>	387,2 kWh	1.601,6 kWh

## “Gane espacio en su cocina”

Poder apilar los hornos es vital a la hora de optimizar el espacio en la cocina y de esta manera poder tener varias cámaras con diferentes parámetros de cocción, además el hecho de que sea monofásico es algo que simplifica su instalación.

### “Win space in your kitchen”

Power stack the ovens is vital when optimizing space in the kitchen and in this way to have multiple cameras with different cooking parameters, besides the fact that it is single phase is something that simplifies installation.

### “Gagner de l'espace dans votre cuisine”

Pouvoir empiler les fours dans des espaces réduits est vital au moment d'optimiser l'espace. De cette manière, vous pouvez avoir plusieurs chambres de cuisson avec différents paramètres, de plus, le fait qu'il soit monphasé simplifie son installation.





# TekThermCompact

“No se quede sólo con la cocina al vacío”

## COCINA AL VACÍO VACUUM COOKING CUISINE SOUS-VIDE

Obtenga los mismos resultados que un termostato de inmersión gracias a TSC, pero con mucha más comodidad y olvídense de todas las molestias ocasionadas por el agua.

**Get the same results as an immersion thermostat by TSC and with far more comfort. Forget all the inconvenience caused by water.**

*Obtenez les mêmes résultats qu'un thermostat d'immersion grâce au TSC, et avec beaucoup plus de commodité. Oubliez tous les problèmes occasionnés par l'eau.*



## COCINA A BAJA TEMPERATURA LOW TEMPERATURE COOKING CUISINE À BASSE TEMPÉRATURE

Cocine a bajas temperaturas con o sin bolsa de vacío y obtenga cocciones homogéneas y con un 25% menos de mermas.

**Cook at low temperatures without vacuum bag and get homogeneous cooking and with 25% less waste.**

*Cuisinez à basse température avec ou sans pochete sous-vide et obtenez des cuissons homogènes avec un 25% de freintes en moins.*



## DESHIDRATACIÓN DEHYDRATION DÉSHYDRATATION

Un producto sumamente versátil gracias a la posibilidad de trabajar sin vapor y extraer la humedad de la cámara para las deshidrataciones.

**Product extremely versatile thanks to the possibility of working without removing moisture from the chamber for dehydrations.**

*Un produit très polyvalent, grâce à la possibilité de travailler sans vapeur et la possibilité d'extraire l'humidité de la chambre pour les déshydratations.*



## VAPORERA STEAMER CUISSON À LA VAPEUR

Gracias a su tecnología de generación de vapor y a la precisión a bajas temperaturas obtenga los mejores resultados en mariscos.

**Thanks to its steam generation technology and precision at low temperatures to obtain the best results in seafood.**

*Grâce à sa technologie pour générer de la vapeur et à sa précision à basse température, obtenez les meilleurs résultats en fruits de mer.*





## “Do not be left alone with your sous-vide cooking”

### PASTEURIZACIÓN PASTEURISATION PASTEURISATION

La seguridad es importante, con la pasteurización reduzca los riesgos de contaminación y alargue la caducidad del producto hasta un 120%.

**Safety is important; with pasteurization we reduce risks of contamination and extend the shelf life up to 120%.**

*La sécurité est très importante, avec la pasteurisation vous réduisez les risques de contamination et vous allongez la date de péremption du produit jusqu'à un 120%.*



## “Ne pensez pas seulement à la cuisine sous-vide”

### FERMENTACIÓN FERMENTATION FERMENTATION

Una técnica ancestral que con TekTherm Compact podrá reproducir con suma precisión y resultados controlados.

**An ancient technique that you can use with great precision and controlled results, with TekTherm compact.**

*Une technique qui vient de nos ancêtres et laquelle vous pouvez reproduire, avec le TekTherm Compact tout en ayant la précision et les résultats contrôlés.*

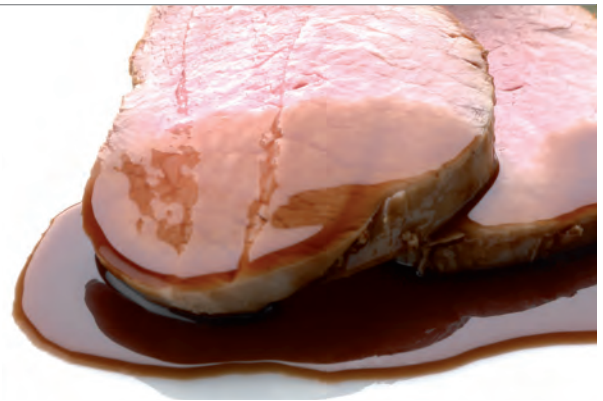


### REGENERACIÓN REGENERATION RÉGÉNÉRATION

Esta técnica requiere de una gran precisión térmica para evitar que el alimento se pase de cocción. Con TekTherm Compact obtendrá resultados sorprendentes gracias a su precisión TSC y su control de humedad.

**This technique requires great thermal precision in order to prevent the food from being overcooked. With the TekTherm Compact you will achieve amazing results thanks to the TSC precision and humidity control.**

*Cette technique a besoin d'une grande précision thermique pour éviter que les aliments surpassent leur point de cuisson. Avec TekTherm Compact vous obtenez des résultats surprenants grâce à sa précision TSC et à son contrôle d'humidité.*



### MANTENIMIENTO HOLDING MAINTIENT

Es de vital importancia tener un control preciso de la temperatura y de la humedad para no resecar el alimento modificando sus propiedades. Mantenga su alimento a punto sin notar ninguna diferencia.

**It is vitally important to have precise control over the temperature and humidity in order to prevent the food from becoming too dry and modifying its properties. Cook your food to the limit but without any noticeable differences.**

*Il est très important d'avoir un contrôle précis de la température et de l'humidité pour éviter dessécher l'aliment modifiant ainsi toutes ses propriétés alimentaires. Maintenez votre aliment à point sans apprécier aucune différence.*



características **features** *caractéristiques*

# TekThermCompact



## TekTherm Compact TTHC0323

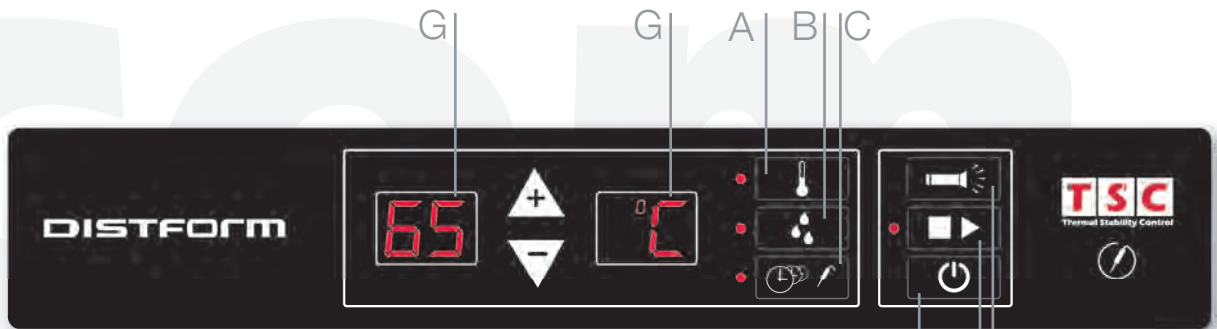
dimensiones/ <b>dimensions</b> / <i>dimensions</i> (mm)	520 x 627 x 520
volumen/ <b>volume</b> / <i>volume</i> (m <sup>3</sup> )	0,34
peso/ <b>weight</b> / <i>poids</i> (kg)	50
capacidad GN/ <b>capacity GN</b> / <i>capacité GN</i>	4 GN 2/3
prof. max. cubeta/ <b>max. bucket depth</b> / <i>prof. max. bac</i> (mm)	65
potencia/ <b>power</b> / <i>puissance</i> (kW)	3,1
tensión/ <b>tension</b> / <i>tension</i> (V)	230 V : 50 Hz
temp. de trabajo/ <b>operating temp.</b> / <i>temp. de travail</i> (°C)	30 - 100
sonda sous-vide/ <b>sous-vide probe</b> / <i>sonde sous-vide</i> (Ø1,6 mm)	NO
estabilidad de cámara/ <b>camera stability</b> / <i>stabilité en chambre</i> (°C)	±0,20
homogeneidad/ <b>homogeneity</b> / <i>homogénéité</i> (°C)	0,6



## TekTherm Compact TTHCS323

dimensiones/ <b>dimensions</b> / <i>dimensions</i> (mm)	520 x 627 x 520
volumen/ <b>volume</b> / <i>volume</i> (m <sup>3</sup> )	0,34
peso/ <b>weight</b> / <i>poids</i> (kg)	50
capacidad GN/ <b>capacity GN</b> / <i>capacité GN</i>	4 GN 2/3
prof. max. cubeta/ <b>max. bucket depth</b> / <i>prof. max. bac</i> (mm)	65
potencia/ <b>power</b> / <i>puissance</i> (kW)	3,1
tensión/ <b>tension</b> / <i>tension</i> (V)	230 V : 50 Hz
temp. de trabajo/ <b>operating temp.</b> / <i>temp. de travail</i> (°C)	30 - 100
sonda sous vide/ <b>sous-vide probe</b> / <i>sonde sous-vide</i> (Ø1,6 mm)	SI / YES / OUI
estabilidad de cámara/ <b>camera stability</b> / <i>stabilité en chambre</i> (°C)	±0,20
homogeneidad/ <b>homogeneity</b> / <i>homogénéité</i> (°C)	0,6

# ■ TekThermcompact



A. Control de temperatura.  
**Temperature control.**  
*Contrôle de la température.*

B. Control de humedad.  
**Humidity control.**  
*Contrôle de l'humidité.*

C. Multi Time Control / Sonda  
sous vide/Predictive Cooking \*TTHCS323  
**Multi-Time Control / Sous-vide probe/  
Predictive cooking \*TTHCS323**  
*Multi Time Control / Sonde sous-vide/  
Predictive Cooking \*TTHCS323*

D. Encender / Apagar.  
**On/Off.**  
*Allumer / Éteindre.*

E. Empezar / Para cocción.  
**Start / Stop cooking.**  
*Commencer / Arrêter la cuisson.*

F. Luz de cámara.  
**Chamber light.**  
*Lumière de la chambre.*

G. Indicadores multifunción.  
**Multifunction indicators.**  
*Indicateurs multifonctions.*

- \_Cocción a convección de 30°C a 100°C
- \_Cocción mixta convección y vapor de 30°C a 100°C
- \_Control de humedad de 0% a 100 %
- \_Sonda sous-vide de Ø 1,6 mm de serie en modelo TTHCS323
- \_Control fin de ciclo:
  - por tiempo
  - por sonda
  - en continuo
- \_Tecnología Multi Time Control (control por tiempo independiente en cada nivel GN)
- \_Tecnología de precisión TSC (de 30°C a 100°C)
- \_Tecnología Predictive Cooking (cálculo inercia térmica del alimento)
- \_Parada del ventilador al abrir la puerta
- \_Doble puerta de cristal
- \_Iluminación led de la cámara de cocción en puerta
- \_Guías extraíbles

- \_Convection cooking at 30°C to 100°C
- \_Mixed convection and steam cooking from 30°C a 100°C
- \_Humidity control from 0% to 100%
- \_Serial sous-vide probe of Ø 1,6 mm TTHCS323 model
- \_End of cycle control:
  - by time
  - by probe
  - continuous
- \_Technology Multi Time Control (time control independently at each level GN)
- \_Precision technology TSC (from 30°C to 100°C)
- \_Predictive Cooking technology (thermal inertia food calculation)
- \_Stop the fan to open the door
- \_Double glass door for high temperatures
- \_Led lighting in the cooking chamber door
- \_Removable guides

- \_Cuisson à convection de 30°C a 100°C
- \_Cuisson mixte à convection et à vapeur 30°C à 100°C
- \_Contrôle de l'humidité de 0% à 100 %
- \_Sonde sous-vide de Ø 1,6 mm en série pour le modèle TTHCS323
- \_Contrôle fin de cycle:
  - par temps
  - par sonde
  - en continu
- \_Technologie Multi Time Control (contrôle par temps indépendant à chaque niveau GN)
- \_Technologie de précision TSC (de 30°C à 100°C)
- \_Technologie Predictive Cooking (calcul de l'inertie thermique de l'aliment)
- \_Arrêt du ventilateur à l'ouverture de la porte
- \_Double porte vitrée
- \_Illumination led de la chambre de cuisson sur la porte
- \_Glissières extractibles

## ● accesorios

- .Kit apilado
- .Cubetas Gastronorm acero inox.:
  - GN 2/3 prof. 65 mm
  - GN 2/3 prof. 40 mm
  - GN 2/3 prof. 20 mm
- .Cubetas Gastronorm acero inox. perforada:
  - GN 2/3 prof. 65 mm
  - GN 2/3 prof. 40 mm
  - GN 2/3 prof. 20 mm
- .Parrilla Gastronorm inox. GN 2/3

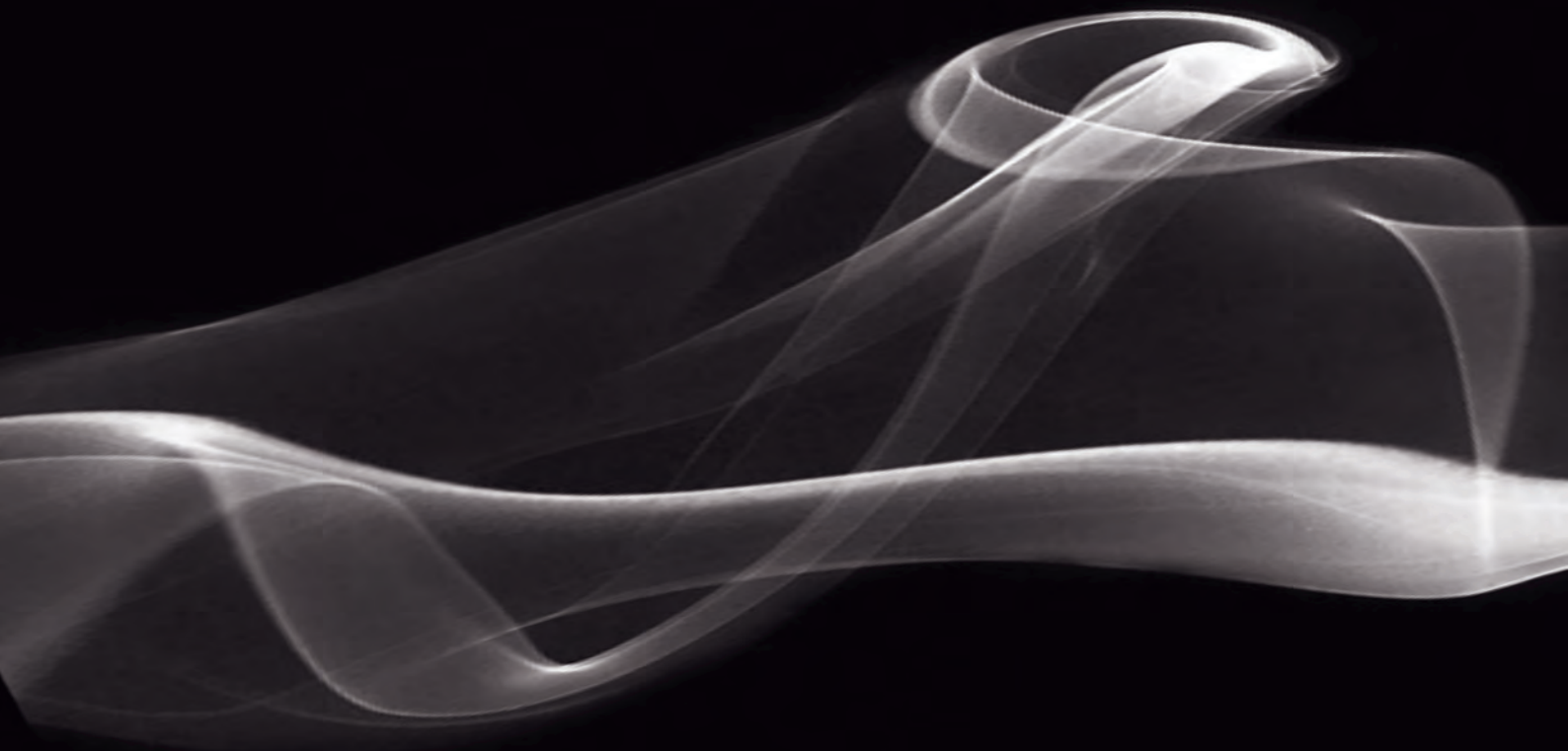
## ● accessories

- .Stacking kit.
- .Gastronorm stainless steel bowl.:
  - GN 2/3 prof. 65 mm**
  - GN 2/3 prof. 40 mm**
  - GN 2/3 prof. 20 mm**
- .Gastronorm perforated stainless steel bowl.:
  - GN 2/3 prof. 65 mm**
  - GN 2/3 prof. 40 mm**
  - GN 2/3 prof. 20 mm**
- .Parrilla Gastronorm inox. GN 2/3

## ● accessories

- .Kit d'empilage
- .Bac gastronorm acier inox.:
  - GN 2/3 prof. 65 mm
  - GN 2/3 prof. 40 mm
  - GN 2/3 prof. 20 mm
- .Bac gastronorm acier inox. perforé:
  - GN 2/3 prof. 65 mm
  - GN 2/3 prof. 40 mm
  - GN 2/3 prof. 20 mm
- .Grille gastronorm inox. GN 2/3





**DISTFORM**  
FOODSERVICE TECHNOLOGY

T +34 902 10 18 90  
[www.distform.com](http://www.distform.com)  
[info@distform.com](mailto:info@distform.com)

