LÍNEA CHEF

Microondas industrial serie MDC

Ventana interna y externa de vidrio templado de alta calidad

Filtro de aire que se extrae fácilmente

Modelos:

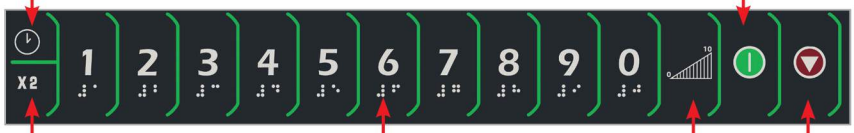
MDC12A2
MDC182
MDC212

Aplicaciones:

- Tiendas
- Restaurantes de servicio rápido
- Bares y parrillas
- Restaurantes informales y elegantes

Estante para cocción, de cerámica, sellado herméticamente

10 teclas programables



Registro de tiempos

Iniciar

Porciones múltiples

Controles en Braille

Niveles de potencia

Detener

Los iconos del panel de control fácil de usar eliminan las barreras del lenguaje y la alfabetización

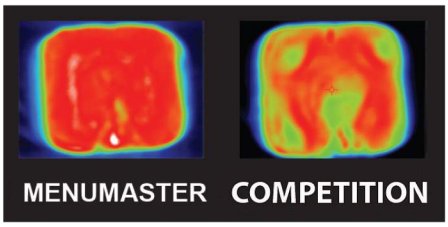
Cocine al vapor o acelere el calentamiento en segundos con la serie MDC

4 pintas (2 litros) de huevos revueltos listos en menos de 5 minutos

Cocine al vapor 8 camarones en tan solo 37 segundos

Microondas Funciones de cocción, Ventajas y beneficios

- **1200, 1800 o 2100 vatios de potencia de cocción**
  Excelente calidad de los alimentos, con mayor rendimiento
- **No requiere campana extractora**
  Instalación económica y mantenimiento mínimo
- **.6 pies cúbicos Horno con capacidad para 17 litros**
  Tiene capacidad para una fuente de 6" (152 mm) de profundidad de tamaño medio para poder preparar de manera eficiente porciones individuales
- **Sistema exclusivo de antena doble en la parte superior e inferior**
  Resultados de cocción consistentes, rápidos y superiores
- **Almacena hasta 100 elementos del menú**
  Simplifica la programación y amplía las posibilidades del menú
- **Pruebas de interbloqueo que superan las exigidas por las normas de la industria**
  Resiste miles de cierres de puerta, lo que permite operar con tranquilidad
- **Acabado y ajuste excepcionales**
  Esquinas redondeadas fáciles de limpiar que evitan que se enganchen los dedos o los paños de limpieza



Esta comparación termográfica con una marca de la competencia demuestra el rendimiento de cocción pareja y superior de los hornos microondas industriales Menumaster® .