

Lieu de séminaire

Lieu de réception

Hôtel

Traiteurs

Leader Mondial
de la cuisson sur pierre
sans odeur ni fumée

La Marque
PIERRADE
Depuis 1985

présente

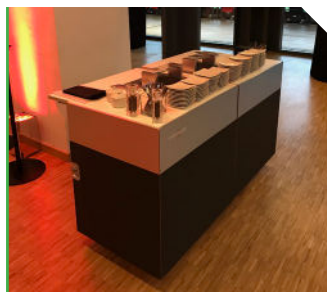
son atelier culinaire "spécial Indoor"
sans odeur ni fumée de cuisson



le
Live Cooking Show
by Pierrade®



Une véritable révolution pour l'animation culinaire en Indoor



- > Permettre aux traiteurs de proposer une **animation culinaire en Indoor** grâce à l'extraction intégrée dans le Live Cooking Show by Pierrade®.

Une opportunité marketing



- > Une véritable opportunité de **créer la différence** face à la concurrence.

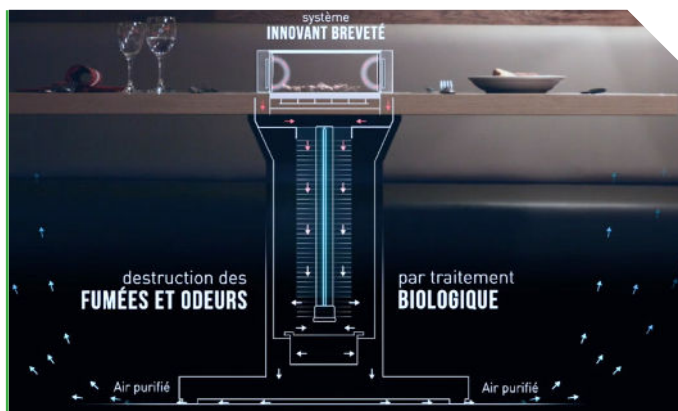


Des clients satisfaits et épatés



- > Ce produit "Spécial Indoor", issu de la restauration, permet une **cuisson saine et naturelle** conformément aux valeurs de la marque Pierrade® et de son concept.

Sans odeur ni fumée de cuisson



Une technologie de pointe

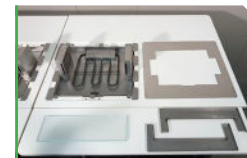
- > Dispositif de filtration et de transformation des fumées et odeurs en **air purifié**.
- > Système de ventilation de **traitement des fumées intégré & autonome**.
- > **Véritable innovation brevetée !**

Extraction des odeurs et fumées intégrée

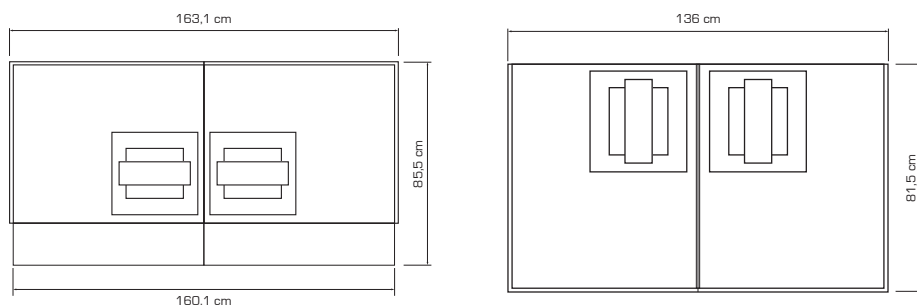


- > Donner la possibilité aux convives de **manger chaud** sans craindre les odeurs et fumées de cuissons.

Simple d'utilisation et d'entretien



- > Filtre auto-régénérant, **sans entretien**, module de cuisson démontable par simple manipulation, pour **faciliter le nettoyage**.



Données techniques

Dimensions [en m] :

Module fermé : 1,30 [L] x 0,85 [l] x 0,90 [H]

Module ouvert : 1,65 [L] x 0,80 [l] x 0,90 [H]

> Grande surface pour disposer vos accessoires

> Hauteur ajustée pour le cuisinier et vos convives

Puissance électrique : 2.500 Watt | Poids : 120 kgs