

CULION PRODUCT INFORMATIE

TURBO-ECONOMIC



De keuken verandert continu. Kookapparatuur is bijvoorbeeld de laatste jaren sneller, nauwkeuriger en veelzijdiger geworden. Aan efficiency

en kwaliteitsverbetering worden steeds hogere eisen gesteld. Het is niet toevallig dat juist Culion, als specialist op het gebied van grootkeuken-apparatuur, u de Culion Turbo-Economic voorschotelt. Inzetbaar zoals u dat wilt: van haute cuisine tot fastfood restaurant. Van bakkerij tot slagerij. De Turbo-Economic is leverbaar in drie uitvoeringen. Welk type u ook kiest, ze staan als solist hun mannetje maar zijn ook in teamverband het recept voor succes.

Culion Turbo-Economic combineert snelheid en veelzijdigheid

Voor het snel en smakelijk bereiden van verschillende gerechten tegelijkertijd is de Culion Turbo-Economic een echt ideale oven. Hij is compact, makkelijk te bedienen, supersnel op temperatuur en voorkomt smaakoverdracht tussen de gerechten. Daarom is de Turbo-Economic oven bijzonder geschikt voor restaurantkeuken, bedrijfskantine en fastfood restaurant, maar ook perfect voor smakelijke bereidingen in slagerij, supermarkt, bakkerij of croissanterie. Daarmee is de Turbo-Economic met afstand de meest veelzijdige en toegankelijke oven in zijn klasse.

De veelzijdige oven

De Culion Turbo-Economic oven is een alleskunner; inzetbaar van de haute cuisine tot en met het fastfood restaurant. De perfecte hetelucht-circulatie in de Turbo-Economic zorgt voor probleemloos bakken, braden, regenereren en ontdooien op alle baklagen.



optimaal bedieningsgemak

Bedieningsgemak

De oven is voor al die verschillende bereidingen makkelijk in te stellen met de, naar keus handmatige of elektronische, besturing. In het tijdcontrole-scherm is de ingestelde tijd controleerbaar. Aan het eind van het programma klinkt er een signaal en wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

CULION TURBO-ECONOMIC OVENS

Veilig en zuinig

Dankzij de dikwandige isolatie en de dubbele ovenruit is de Culion Turbo-Economic oven razendsnel op temperatuur. Bovendien maken deze voorzieningen de oven veiliger en energiezuiniger in het gebruik. De oven voldoet vanzelfsprekend aan alle veiligheidseisen en normen.

Overall op z'n plaats

De Culion Turbo-Economic is slechts 74 cm breed en kan met een wandconsole aan de muur bevestigd worden. Extra voorzieningen zijn niet nodig, want een standaard 230 volt stopcontact volstaat als energieleverancier. Hierdoor is de veelzijdige, gebruiksvriendelijke, veilige en extra snelle Turbo-Economic overall op zijn plaats. De reiniging is geen enkel probleem. De Turbo-Economic oven is uitgevoerd in robuust roestvrijstaal en heeft een extra glad, en daardoor makkelijk te reinigen, email binnenwerk.



salamander/grill van BTC520/BTC525



kerntemperatuur



plaatsbesparende wandconsole WCX870

Aandacht voor de gebruiker

De toegankelijkheid en het praktisch gebruiksgemak van de Culion Turbo-Economic zijn onovertroffen. Ieder detail is daarop afgestemd, zoals bijvoorbeeld de deur. Deze kan tot 180° geopend worden waardoor alles optimaal bereikbaar is.

BTC518/BTC520/BTC525

De BTC520 is evenals de BTC518 een heteluchtoven. Echter nu extra voorzien van een grill-element. De salamander/grill maakt uw Turbo-Economic een handige twee-in-één oven. Met de optionele grill kunt u snel gratineren en grillen. De salamander heeft een royaal werkoppervlak en een grilleervermogen van 3 kW. De BTC525 heeft zoals de BTC520 een grillelement, daarnaast is de oven uitgerust met een kerntemperatuurfunctie.



optimaal toegankelijk

Klantvriendelijk

De Culion Turbo-Economic is een ideaal instrument om de werkdruk te reguleren. In de rustige periode bereidt u maaltijden voor en in het spitsuur schakelt u de Turbo-Economic oven in. U kunt er tegelijk verschillende gerechten in bereiden, zonder smaak- of geuroverdracht. Resultaat: optimale efficiency in de keuken, snelle bedieningstijden én tevreden gasten.

Makkelijk in de omgang

De Culion Turbo-Economic is zeer eenvoudig te bedienen. Het gebruiksvriendelijke bedieningspaneel laat niets aan duidelijkheid te wensen over. Reinigen van de oven is eveneens 'a piece of cake'. Dankzij ronde ovenhoeken en een glad email oppervlak is het binnenwerk in een mum van tijd schoon.

Geen niveau-verschillen

De Culion Turbo-Economic levert culinaire topprestaties. De speciale Culion turboventilator zorgt voor een optimale verspreiding van de hete lucht. Dit maakt een maximale benutting van de ovenruimte mogelijk. En u hebt de zekerheid dat gerechten op elk niveau in de oven gelijkmatig gaar en bruin worden.

Bak- en braadtabel Turbo-Economic

	temperatuur	tijd	capaciteit
varkenskoteletten (ca. 175 g)	225-250° C	10-12 min.	ca. 40
gehaktballen	225° C	10-15 min.	ca. 40
runderrollade eerst daarna	250° C 150° C	10 min. 50 min.	4 à 6
haantjes (ca.1 kg)	175-200° C	ca. 45 min.	6 à 8
ontdooien en verwarmen in aluminium schalen ca. 230x180x30 mm	150° C	30-40 min.	ca. 15
tong	225° C	10-12 min.	ca. 25
broodjes	200-225° C	ca. 10 min.	ca. 30
croissants/worstebroodjes	175-200° C	15-20 min.	ca. 20

Gewicht in de vleesschaal

Als u regelmatig vlees braadt, is de Culion Turbo-Economic met kerntemperatuurmeter een bijna vanzelfsprekende optie. U toetst de gewenste kerntemperatuur in en de oven voert uw opdracht feilloos uit. Als 't moet supersnel of juist op een zeer laag tempo met een minimaal uitbraadverlies. Een voordeel dat gewicht in de schaal legt. Met de kerntemperatuurmeter is het braadproces volledig stuurbaar. Zodra de kerntemperatuur is bereikt, hoort u een waarschuwingssignaal. De Turbo-Economic oven schakelt zichzelf automatisch uit als de kerntemperatuur bereikt is.

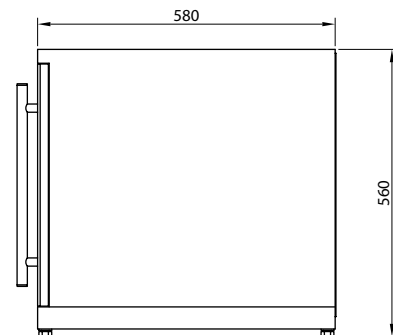
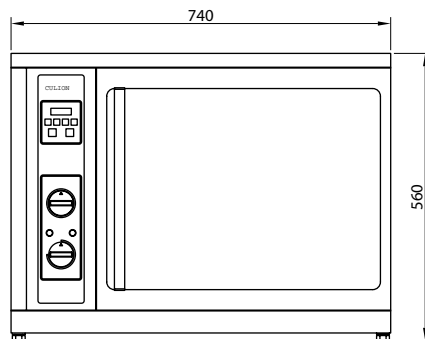


geen geur- of smaakoverdracht



nauwkeurig instellen

Technische gegevens Turbo-Economic



Typenummer	BTC5185U	BTC5205U	BTC5255U
Buitenafm. (BxDxH)	740x580x560 mm	740x580x560 mm	740x580x560 mm
Binnenafm. (BxDxH)	450x360x320 mm	450x360x320 mm	450x360x320 mm
Aansluitwaarde	230 V / 50 Hz, 3 kW	230 V / 50 Hz, 3 kW	230 V / 50 Hz, 3 kW
Temperatuurbereik	0 - 285°C	0 - 285°C	0 - 285°C
Standaard uitrusting	5 niveaus 1 geëmailleerde schaal 2 roosters Snoer met randaardstekker Snoerlengte 1,5 m	5 niveaus 1 geëmailleerde schaal 2 roosters Salamander/grill Snoer met randaardstekker Snoerlengte 1,5 m	5 niveaus 1 geëmailleerde schaal 2 roosters Salamander/grill Kerntemperatuurmeter Snoer met randaardstekker Snoerlengte 1,5 m
Plaatsing	Op tafel, in nis of op wandconsole WCX870	Op tafel, in nis of op wandconsole WCX870	Op tafel, in nis of op wandconsole WCX870

CULION

Gildestraat 10, Postbus 196, 8260 AD Kampen
Tel: +31(0)38-3328844, Fax +31(0)38-3329802
Email: info@cen.nl, Internet: www.cen.nl



CULION. Meesterkeukens voor keukenmeesters