

TUDOR



Subito pronti con...



euroCHEF®

TUDOR



**FORNO
OVEN
FOUR
OFEN
HORNO
mod. OV4**



The elegant, classical styling will attract custom thus giving the opportunity to boost the trade. Well-presented refreshments are the key to successful business. The oven and the hot food dispensers of the TUDOR Series offer fast meals in the guise of traditional fare with every snack served at the right temperature.

The steamtight oven is designed for foods with high moisture content, such as the ever-popular English baked potatoe, but the temperature settings up to 300°C make it ideal for baking any kind of food or for quick toasting of filled rolls or as well for quick warming of pizzas.

The hot food merchandiser, with all the compartments well-lit, is sturdily constructed. The interior is in stainless steel, the glass toughened and the exterior is enamelled in different colours with the trim in solid brass. The hot food merchandiser is available in the HOT FOOD model with three compartments, in the PIZZA model with four compartments and humidifier and in the COLD FOOD model which is refrigerated.

The traditional styling incorporates up-to-date technology in a range designed by a company renowned for the quality of its products.



Son aspect classique et élégant attirera immédiatement l'attention des clients, en faisant entrevoir de nouvelles occasions de profit. Une présentation adéquate des snacks est en effet déterminante pour le succès des ventes. Le four et la vitrine TUDOR permettent une restauration rapide sans être pour autant obligé de renoncer aux mets traditionnels de qualité tout en ayant le mérite de les servir à la juste température. La chambre de cuisson du four, étanche à la vapeur, est idéale pour les aliments qui contiennent beaucoup d'eau, comme les pommes de terres en papillote de tradition anglaise, mais la température, réglable jusqu'à 300°C, permet également de cuire de tout ou de griller ou de réchauffer rapidement petits pains et pizzas.

La vitrine dont tous les compartiments sont éclairés est d'une construction très robuste. L'intérieur en est réalisé en acier inoxydable, les glaces sont en verre trempé, l'extérieur est laqué en différentes couleurs. Les finitions sont en cuivre massif. La vitrine est disponible dans les modèles „HOT FOOD“ à trois plateaux, „PIZZA“, à quatre plateaux avec humidificateur et „COLD FOOD“ qui est réfrigéré.

Le style ancien de la ligne TUDOR cache toutefois des solutions modernes et rationnelles réalisées par une entreprise qui se distingue par la qualité de ses produits.



L'aspetto elegante attirerà subito l'attenzione dei clienti offrendo nuove opportunità di profitto. Un'adeguata presentazione dei cibi è infatti determinante per il successo della vendita.

Il forno e le vetrinette TUDOR permettono una ristorazione rapida senza dover per questo rinunciare a cibi tradizionali di qualità e al pregio di servirli alla giusta temperatura.

La camera di cottura del forno, a tenuta di vapore, è ideale per i cibi che contengono molta acqua, come le patate al cartoccio di tradizione inglese, ma la temperatura, regolabile fino a 300°, permette di cuocere di tutto o di tostare rapidamente panini e riscaldare pizzette. La vetrinetta, illuminata in tutti i vani, è di grande robustezza costruttiva, con interno in acciaio inox, vetri temprati ed esterno laccato in vari colori.

Le finiture sono in ottone massiccio. La vetrinetta è disponibile nel modello "HOT FOOD" a tre ripiani, nel modello "PIZZA" a quattro ripiani con umidificatore e nel modello "COLD FOOD" refrigerato.

Lo stile antico della linea TUDOR nasconde soluzioni moderne e razionali realizzate da un'azienda che si distingue per la qualità dei suoi prodotti.



