

# T&S



Thissen & Stecher BV  
Pannenberg 8  
5951 DM Belfeld

T +31 (0) 77 382 18 97  
info@thissen-stecher.nl  
www.thissen-stecher.nl



Multikocher  
Type: TSMK - EG/S

Thissen & Stecher BV produziert Multikocher für die Zubereitung verschiedener Lebensmittel. Dieser Multikocher eignet sich besonders für die Zubereitung von Nudeln und Gemüse. Sie erkennen unseren Mehrwert an den verwendeten Materialien und hochwertigen Komponenten. Die Multikocher können mit Dampf oder elektrisch beheizt werden.



### Nudeln Kochen

Das Kochen einer großen Menge Nudeln ist nicht einfach. Die Nudeln können zusammenkleben oder brechen und es besteht die Gefahr, dass sie nicht gleichmäßig gekocht werden. Der T & S Multikocher ist mit einem hydrodynamischen Rührwerk ausgestattet. Während des Kochens werden die Nudeln durch einen Wasservortex "gerührt". Die Geschwindigkeit des Wasservortex ist stufenlos einstellbar. Durch pulsierende Druckluft kann das Produkt zusätzlich noch mehr in Bewegung versetzt werden.

Vorteile:

- Vollständig automatisiertes Kochen, ohne manuell in den Kochprozess eingreifen zu müssen.
- Jede Art von Nudeln sind zuzubereiten, es entsteht keine Beschädigung durch rotierende Teile.
- Ideales Verhältnis: 1 kg Nudeln pro 10 Liter Wasser. Die Nudeln kochen dann gleichmäßig und es wird weniger Stärke frei.

Kochen, aber nicht zu viel. Über 98° C verliert die Pasta ihre Stärke und ihr Gluten und neigt dazu, überkocht zu werden. Der T & S Multikocher ist mit einer genauen Temperaturregelung ausgestattet, die eine optimale Kochtemperatur mit geringerer Schaumbildung und niedrigerem Energieverbrauch garantiert.

Der Multikocher ist mit dem benutzerfreundlichen Touchpanel MIC 900 von Aditc ausgestattet. Die Merkmale umfassen:

- Genaue Wassertemperatursteuerung
- Vorlauf- und Bearbeitungszeit
- Prozess Wasserfüllen
- Prozess Heizen
- Prozess Temperatur halten
- Prozess automatisch Korb kippen
- Prozess wasser spülen
- Hydrodynamisches Rührwerk
- 99 Programme mit max. 20 Programmschritte
- Automatische oder manuelle Schrittweilerschaltung
- Signal bei Prozessende
- Geschwindigkeit Wasservortex stufenlos einstellbar
- CE geprüft
- Hygienische Bauweise nach HACCP
- Beschränkt Wartung erforderlich
- Pulsierende Druckluft