



CUISEUR CHARVET FIREX

Le cuiseur Firex vous permet de **programmer et personnaliser vos recettes et processus de cuisson sur mesure**. Pour optimiser la préparation des plats, que ce soit en terme de durée ou de cycles de cuisson **ou de température de 30° à 220°**

Réglages des résistances sur 3 niveaux de cuves selon les différents besoins, mais aussi un **réglage de fond de cuve indépendante**. **Insertion de messages écrits et sonneries**. Un des atouts majeurs du cuiseur Firex : **Cuve auto-basculante** et facile d'accès.

La diversité des Firex s'exprime avec leurs tailles :

30L - 70L - 90L - 130L - 180L - 310L



Programmes personnalisables sur mesure :

Crème Pâtissière
Flan
Anglaise
Crèmeux
Compotée
Caramel
Compôte
Pâte à choux
Confiture
Nougat
Sauce tomate
Sirop
Praliné
Pâte à tartiner