

RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

CATALOGUE 2022/2023



RECACOOOL soutient
le SOA Basketball
d'Armentières



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

Index

- Gamme Oranda.....page 3
- Gamme Nuance.....page 4
- Gamme Transfer..... page 5
- Gamme Soror.....page 6
- Gamme Forta.....page 7
- Gamme Resto-Line.....page 8

Vincent :

06 24 51 67 63

Site internet

<https://www.recacool.fr>

RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME ORANDA



Le design élégant rencontre la fonctionnalité avec la friteuse haute efficacité ORANDA.

Doté des dernières innovations, ce système est très facile à utiliser via un écran tactile.

L'ORANDA HR garantit une qualité de cuisson et une vitesse de cuisson supérieure, de sorte que le temps d'attente de vos clients est considérablement réduit.

L'ORANDA HR est donc un choix logique au sein de votre entreprise.



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME NUANCE



Faites en sorte que votre friteuse s'intègre élégamment à votre intérieur avec le NUANCE HR.

Fan d'un look rétro avec un rouge éclatant?

Que diriez-vous d'un colori qui s'adapte parfaitement à votre entreprise ?

Vous pouvez personnaliser votre NUANCE HR entièrement selon vos souhaits en choisissant parmi toutes les couleurs RAL !

Votre l'installation de friteuse ne sera jamais aussi unique.



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME TRANSFER



L'ORANDA Transfer vous offre la solution lorsque de grandes quantités doivent être cuites en peu de temps.

Non seulement vous pouvez précuire 10 kilogrammes sans aucun problème, mais il offre également l'avantage de laisser à l'opérateur de la friteuse les mains libres pour faire votre commande sans problème et servir vos clients de manière optimale.

TRANSFER HR est disponible en version automatique et manuelle.



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME SOROR



Pour ceux qui aiment les designs simples et épurés, la friteuse High Efficiency de SOROR est un choix logique.

Le SOROR HR allie la plus haute technologie à une apparence sans fioritures.



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME FORTA



La FORTA HR est la version compacte de la ORANDA et spécialement conçu pour les restaurants et cuisines commerciales. Le FORTA est construit de manière à pouvoir être parfaitement intégré dans votre concept de cuisine en tant que module.

Il atteint une capacité de cuisson d'au moins 70 kg par heure, ce qui correspond à environ 300 portions de frites cuites par heure. Il garantit un service rapide aux clients avec un nombre toujours croissant de clients. Un produit final homogène et de haute qualité.

Sa mobilité le rend également très populaire dans le secteur de l'événementiel. Vous pouvez cuire de grandes quantités sur place en un rien de temps.



RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

GAMME RESTO-LINE



Dans la RESTO-LINE, vous pouvez les combiner jusqu'à obtenir la ligne de cuisson dont votre cuisine professionnelle a besoin...

Tout est soudé sans soudure. Les boutons de commande sont élégamment galvanisés.

La finition de toute la ligne est telle qu'elle est facile à nettoyer.

RECACOOOL

Matériel Professionnel

DESIGN - CONSEILS - AMÉNAGEMENT

Venez nous rencontrer dans notre
show-room situé à Nieppe.
(uniquement sur rendez-vous)

RECACOOOL

23 rue de l'Épinette
ZAC Les portes de Flandres
59850 Nieppe