



## **Cooktek lanza nuevos modelos para facilitar el trabajo del cocinero de hoy en día.**

El Sistema de Buffet de Cooktek es un novedoso sistema de inducción totalmente automático basado en la tecnología Apogee patentada por Cooktek que incorpora un display de LCD y el control de mandos es táctil. Gracias a este sistema, el Chef podrá fijar la temperatura exacta que estime necesaria, para cocinar y/o mantener la comida caliente respetando siempre la máxima calidad de la misma y de la forma más rápida y cómoda posible. La temperatura se mostrará en el display LCD en todo momento. Una vez que la temperatura deseada se ha fijado, el sistema permite bloquear el control de mandos para que no pueda ser modificado por los clientes o personal ajeno a cocina. El sistema de inducción para buffet, además de ser una perfecta solución a las necesidades de los buffets, mantiene la comida caliente con la máxima calidad respetando al máximo la higiene y la estética de los comedores. Superficies de inducción listas para ser encastrables en el mobiliario destinado a que los clientes se sirvan la comida. El rango de temperatura en todos los modelos es entre 30°C y 260°C.

COOKTEK ha lanzado el nuevo modelo MB062R-15 con una menor potencia para las necesidades más básicas de mantener comida, con una temperatura máxima de 120°C. Las dimensiones también son menores. El control es muy sencillo; dispone de un botón de encendido, otro para subir o bajar la temperatura y un tercero para bloquear la temperatura deseada.

Para todos aquellos que requieren de una mayor versatilidad del mobiliario de sus instalaciones, Cooktek ofrece el modelo MBU062R (0,65 kw). Para que este sistema funcione, hay que instalar el sistema de radio frecuencia, patentado por Cooktek, en el mueble pero el equipo en sí, es modular. De tal forma que sólo se coloca cuando se necesita y mientras tanto, al mobiliario, se le puede dar otros usos. El rango de temperatura para mantener es de 25°C a 85°C.