

TECHNO DIF

FRANCE

Cuisson à *très grande vitesse*



CUIRE
20 FOIS PLUS VITE
QU'UN FOUR TRADITIONNEL

Ce four compact aux performances inégalées dispose d'une technologie de cuisson brevetée unique.

Il constitue la solution idéale pour toute personne désirant préparer des produits frais ou surgelés servis chauds à la demande, lorsque les critères d'encombrement sont primordiaux.

La combinaison de trois technologies de cuisson, air surpressé, micro-ondes et convection permet au four de cuire 20 fois plus rapidement qu'un four classique avec une qualité de résultat exceptionnelle.

▶ **DÉVELOPPEZ VOTRE CHIFFRE D'AFFAIRES !**
Du snacking chaud en un temps record !

▶ **ADAPTEZ-VOUS À UNE CLIENTÈLE PRESSÉE**
Rapidité avec qualité de cuisson comprise

Les + produit

PLUSIEURS APPAREILS
COMBINÉS EN UN SEUL !



GRILL
À PANINIS
PLAQUE À
SNACKER
MACHINE À
HOT-DOGS
FOUR À
MICRO-ONDES



» PAS DE FUMÉE
NI D'ODEUR
NE NÉCESSITE
PAS DE HOTTE

» BRANCHEMENT
SUR SIMPLE PRISE
MONO 230 V



JUSTAPOSITION DE
**PLUSIEURS APPAREILS,
SANS BESOIN
DE LAISSER
D'ESPACE
ENTRE EUX**

» **GAGNEZ**
DE L'ARGENT DÈS LE
4ÈME SANDWICH VENDU



Snacking express

Des cuissons de qualité avec une rapidité unique.
La majorité de vos recettes avec une cuisson comprise entre 40 et 100 secondes.
A définir lors d'une démonstration de mise en route.

Financement adapté

Demandez nos offres de financements adaptés, démo comprise.

A PARTIR DE 7.50 HT/JOUR, 228 HT/MOIS*

* peut varier en fonction du modèle sélectionné et du dossier client. Selon stock disponible et offres promo en cours.
Simulation sur un financement sur 36 mois avec VR1%

DEMANDEZ-NOUS UNE PRÉSENTATION RAPIDE !

Tél. 02 32 58 38 58

Email : contact@technodif.fr

www.technodif.fr