

# DUO CHEFF

## O FORNO COMBINADO REVOLUCIONÁRIO



Prepare alimentos de diferentes processos ao mesmo tempo



Economize tempo e dinheiro



Facilite o seu dia a dia

**Com o Duo Cheff você pode preparar alimentos de diferentes processos ao mesmo tempo. Ex.: cozinhe e grelha ao mesmo tempo.**



DUO20

### Por que Revolucionário?

Porque ele surge com a proposta de facilitar e quebrar algumas regras no processo de produção de alimentos.

Com o Duocheff os processos diferentes podem ser feitos ao mesmo tempo, ex: não é preciso cozinhar para depois assar, faço os dois processos ao mesmo tempo.

Se quiser produzir somente meia carga, não precisa gastar energia desnecessariamente, use somente uma das câmaras.

O controle de um só comando permite que as câmaras de cocção trabalhem uma independente da outra, e todos os módulos de programa podem ser processados separadamente.

### Vantagens Duo Cheff:

Mais economia, porque se pode trabalhar somente com uma das câmaras quando a carga não for completa.

Podemos executar processos independentes, enquanto processamos um produto mais demorado (Em um forno combinado convencional, somente é possível executar um processo por vez combinando alimentos), no Duocheff podemos combinar produtos de um processo em uma câmaras e outros produtos de um processo diferente na outra, adiantando o preparo economizando energia e o principal, tempo.

Vendas Brasil

(11) **3522-6766**  
comercial@detrix.com.br  
www.detrix.com.br