



PFE 500 C

- 6.4 kg pişirme kapasitesi Elektrikli
- Computron 8000 opsiyonlu
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

Neden Basınçlı Kızartma

Elverişli

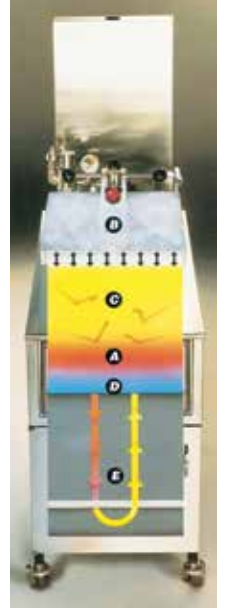
Alışlagelmiş yağlı fritözlerle kıyasla çok daha kısa sürede kızartma ve dolayısı ile daha çabuk servis imkanı. Bilgisayar kontrol sistemi sayesinde tek dokunuş ile 10 değişik menü sunabilme imkanı.

Ekonomi

Basınçlı fritöz oluşu nedeni ile, daha düşük derecelerde kızartma imkanı sayesinde çok daha düşük enerji sarfıyatı. Üstelik pişen yemeklerin tazeliğini ve gevrekliğini uzun süre muhafaza etme imkanı.

Lezzet

Yemeklerin doğal özlerini koruma, böylece pişen her yemeğin doğal tadında kalma ve Henny Penny basınçlı fritöz ile her şeyi pişirme imkanı; her türlü tavuk ve kanatlar, kemikli etler, deniz mahsülleri, sebzeler hatta kaburga ve biftek.



Kızarmış tavuk için ideal



PFG 600 C

- 5.7 kg pişirme kapasitesi Gazlı
- Computron 8000 opsiyonlu
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil



PFG 691 C

- 11 kg pişirme kapasitesi Elektrikli
- Computron 8000
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil

PFG 591 C

- 11 kg pişirme kapasitesi Gazlı
- Computron 8000
- Otomatik yağ filtrasyon sistemi dahil





Sıcak Teşhir Heated Merchandisers

Sıcak teşhir modellerimiz değişik boy ve ebatlarda mevcuttur.



THERMA VEC

Çok özel sistemi sayesinde ısıyı eşit dağıtır, sıcak ve soğuk noktaların oluşmasına ve buğulanmaya izin vermez. Oda sıcaklığının değişmesi durumunda kendini otomatik olarak adapte edebilir.





SCR 8

Kapasite :

SCR-6 : 24 Tavuk

SCR-8 : 32 Tavuk



SCR 6



- Elektronik kontrollü
- 9 Programlanabilir menü
- 60 dakikada pişirir
- 4.5 saat aynı lezzet ve sıcaklıkta saklama modunda muhafaza edebilir

Sıcak Teşhir Display Counter Warmers



HCW 5

HCW 3

SICAK SAKLAMA DOLAPLARI

Heated Holding Cabinets

HENNY PENNY
Engineered to Last



HHC 900

HHC 993 : 5 Tepsi
HHC 992 : 10 Tepsi
HHC 980 : 10 Tepsi
HHC 900 : 13 Tepsi
HHC 990 : 15 Tepsi



HHC 903-902-990



HHC 980

Ayrı olarak programlanan raflar ve geri sayım zamanlayıcıları ile Smarthold, pizza ve pilav gibi tutması zor ürünleri saklayabilecek kadar çok yönlüdür.

“%10 ile %90 arası nem oranı programlanabilir.”

SICAK TEŞHİR

Merchandising



Hazır yemek ve sıcak teşhir için, her raf ayrı programlanabilir.



EPC 200



EPC 400



HMR 105