

Steak grily mechanické



Steak gril je zařízení vyvinuté pro rychlou a efektivní přípravu různých pokrmů, jako je červené a bílé maso, ryby, hamburgery, mleté maso, vejce, případně také různé druhy zeleniny. Spodní deska je z chromované oceli, horní deska je pokryta vyměnitelným teflonovým plátnem. Oba povrchy na spodní i horní desce jsou k pokrmům nepřilnavé. Vysoký výkon obou desek (regulovatelných odděleně) umožňuje přípravu pokrmů různými způsoby.

- Celonerezové provedení
- 1 nebo 2 nezávislé topné zóny horní i spodní desky
- Povrchová úprava desky - chrom
- Vyměnitelné teflonové plátno u horní desky
- Zásuvka na odpadové tekutiny

Grilovací desky a kontaktní grily



Grilovací desky jsou k dispozici v elektrické i plynové variantě s různými typy povrchu (hladký, rýhovaný) a povrchovou úpravou (broušená ocel, chrom). Předností vrchní desky o síle 10 mm je výborné vedení tepla. Horní deska je svařená s rámem, splňuje tak nejvyšší požadavky na hygienu a údržbu zařízení. V nabídce jsou standardní velikosti 330, 660 a 990 mm na šířku. K dispozici je jako stolní samostatná jednotka, avšak je možno ji umístit na nerezovou podstavbu s nerezovými dvířky nebo bez nich.

- 1, 2 nebo 3 nezávislé zóny na vaření
- Celonerezové provedení
- Povrchová úprava: broušená nerezová ocel, chrom pro každé zařízení
- Zásuvka na odpadové tekutiny

Lávové grily



Tyto plynové grily s lávovými kameny používají k přenosu tepla přírodní lávový kámen. Lávové kameny o váze 5 - 10 kilogramů jsou součástí každé dodávky. Plynový hořák nahřeje lávové kameny, které jsou rozmístěny pod grilovacím roštem, na maximální teplotu, která je následně přenášena do grilovaných pokrmů.

K dispozici jsou dvě nastavitelné polohy výšky grilu. Výkonný hořák s jednopotrubní konstrukcí zajišťuje velice dobrou distribuci tepla. Grily jsou standardně vybaveny roštem na maso s možností doobjednání roštu na ryby.

- Celonerezové provedení
- Piezzo zapalování
- Zásuvka na odpadové tekutiny
- Samostatné ovládání pro jednotlivé zóny

Fritézy



Stolní fritézy disponují lisovanými vanami se zaoblenými vnitřními rohy pro pohodlné čištění a údržbu. Vana i vrchní deska je vyrobena z nerezové oceli AISI 304. Možnost volby různých výkonů, objemů nádrží a konfigurací síta usnadňuje výběr nejlepší kombinace pro jakýkoliv provoz. Pro snadné a jednoduché čištění mají fritézy odnímatelný ovládací panel s topným tělesem a vyndavací vanu. Topná tělesa jsou vyrobena z nerezové oceli a zpevněna nožičkami. V nabídce naleznete fritézy s vypustným kohoutem pro snazší výměnu oleje a v třífázovém provedení pro vyšší výkon. Fritézy mají studenou zónu, která zabraňuje přepalování oleje a zbytků potravin. Košík je vyroben z chromované oceli s izolovaným držadlem a závěsným úchytem. Všechny modely jsou vybaveny pracovním a pojistným termostatem a bezpečnostním mikrospínačem.

- Lisovaná vana a vrchní deska z nerezové oceli AISI 304
- Bezpečnostní termostát 235 °C
- Studená zóna – nižší teplota pod topným tělesem, díky které se nepřipalují usazené zbytky potravin
- Vysoce kvalitní košíky z nerezové oceli

Vodní lázně



Stolní vodní lázně disponují lisovanými vanami se zaoblenými vnitřními rohy pro pohodlné čištění a údržbu. Vana i vrchní deska je vyrobena z nerezové oceli AISI 304. Výpust lázně se nachází v přední části a je zajištěna pojistkou. K dispozici je jako samostatné stolní zařízení nebo s možností montáže na neutrální skříň z nerezové oceli AISI 430.

- Lisovaná vana z nerezové oceli AISI 304
- Vrchní deska s hygienickým prolisem pro každou vanu
- Topná tělesa umístěna pod vanou
- Indikace chodu a vyhřátí lázně

Opékače párků



Zařízení pro opékání párků. Rolny z nerezové oceli se zapouzdřeným topným elementem se otáčejí kolem své osy.

- Celonerezové provedení
- Polohovatelný přepínač výkonu
- Vypínač pohonu rolen
- Kontrolka zapnutí a chodu

Ohřivače uzenin



Zařízení určeno na ohřívání uzenin nebo napařování zeleniny. K dispozici s jednou nebo dvěma komorami. Dno ohřivače je děleno nerezovým roštem. Vybrané ohřivače s výpustí.

- Celonerezové provedení
- Topná tělesa vně vany
- Kontrolka chodu a vyhřátí
- Odklopné víko

Palačinkovače



Zařízení na přípravu palačinek. V provedení s jednou nebo dvěma plotnami. Samostatné ovládání pro každou plotnu.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Litinová smaltovaná plotna
- Kontrolka chodu a nahřátí

Gyrosy



Zařízení pro přípravu gyrosu v elektrické a plynové variantě. Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce, motor jehly uložen v základně zařízení. Jehlu zařízení je možné naklonit pro snadnou manipulaci s pokrmem.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Regulace vzdálenosti topidel od jehly
- Možnost naklonění jehly

Salamandry



Salamandr je vhodný pro dokončování jídel, gratinování, dopékání a uchování potravin na servírovací teplotě. Topná tělesa vyrobená z Incoloy 800 jsou vysoce odolná vůči vysokým teplotám. Tepelný výkon je regulovaný polohovatelným regulátorem. Dvě možnosti mechanismu roštu – základní výsuvná pozice nebo snadné nastavení pákou a přednastavení 4 výškových poloh. Zadní panel salamandru je odnímatelný, díky tomu je zařízení průchodné mezi kuchařem a servírovací oblastí.

- Celonerezové provedení
- Vysoká variabilita poloh roštu
- Topná tělesa z Incoloy 800
- Indikace chodu a vyhřátí

Toastery



Zařízení pro přípravu toastů. K dostání ve dvou variantách, průběžný nebo statický s kleštěmi nebo roštem. Odnímatelná stěna, časovač a nezávislé ovládání roštů u statických toasterů.

- Celonerezové provedení
- Samostatné ovládání pro jednotlivé sekce
- Záchytná nádoba na strouhanku
- Kontrolka chodu a nahřátí

Sterilizátory nožů



Zařízení pro sterilizaci a čištění nožů. Dva typy zařízení: na vodní bázi nebo s UV zářením. Sterilizátor na vodní bázi provede kompletní vyčištění nožů, včetně viditelných nečistot. Sterilizátor s UV zářením je však šetrnější k povrchové úpravě a nedochází k tupení nože.

- Celonerezové provedení
- Magnetické lišty pro uchycení nožu – UV sterilizátor
- Teploměr lázně – vodní sterilizátor
- Kontrolka zapnutí

Vitrínky vyhřívané a neutrální



Zařízení určené k uchování pečiva. Neutrální nebo vytápěná vitrínka vyrobená z nerezové oceli AISI 304 a tvrdého plastového krytu (1 nebo 2 patra). Vnitřní teplota v rozmezí 30 - 60 °C poskytuje dobré podmínky pro potraviny. Elektricky vyhřívaná vitrína se zvlhčováním zabezpečuje potřebné klima.

- Jedno nebo dvoupatrové provedení
- Oboustranné otevírání

Mikrovlnná trouba

Kotlík na polévku



Mikrovlnná trouba z nerezové oceli s hliníkovým madlem a dotykovým digitálním ovládacím panelem bez otočného talíře se pyšní snadným ovládáním pro rychlou a pohodlnou obsluhu. Tato trouba je ideální pro místa vyžadující samoobsluhu a je dokonalou náhradou za domácí trouby v místech servírujících potraviny.

- Interiér i exteriér z nerezové oceli pro snadné čištění
- Kapacita 25 - 35 l
- Pevný keramický talíř standardní velikosti GN 2/3
- Dvě fáze vaření s nabídkami paměťového vaření

Ideální zařízení pro uchování tekutých pokrmů v teplém stavu. Vnější smaltovaný povrch umožňuje snadné čištění celého zařízení. Vnitřní nerezové stěny splňují veškeré hygienické standardy.

- Vnější smaltovaný a vnitřní nerezový povrch
- Kapacita 9 l
- Poklice s otvorem na naběračku
- Regulovatelný výkon

Volně stojící zařízení



Funkční design konstrukce spolu s vysoce profesionálními technickými vlastnostmi. Zařízení jsou vhodná zejména pro mimolinková umístění nebo jako přepravné sporáky pro catteraring a podobné provozy. Vrchní deska (část pod plotnami nebo hořáky) je vyrobena z vysoce kvalitní oceli AISI 304. Mezi podpěrnými nohami a stěnou je mezera 7 cm, to umožňuje další prostor pro instalaci přípojních bodů elektřiny nebo plynu.

Plynová zařízení jsou dodávána v provedení na propan – butan, v balení jsou rovněž trysky na zemní plyn.

- Celonerezové provedení
- Standardizované rozměry
- Polohovatelné nožičky