

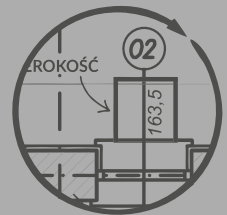
GTS

H O L D I N G

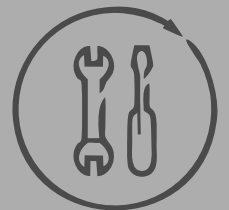
PROFESJONALNE wyposażenie gastronomii



Gastronomia



Technologia



Serwis



Spis treści



Piece konwekcyjno - mikrofalowe -----



Piece taśmowe do pizzy -----



Urządzenia do formowania ciasta -----



Indukcyjne systemy Cooktek -----



Frytownice, smażalnice elektryczne i gazowe -----



Frytownice elektryczne z filtrem powietrza nie wymagające okapu -----



Kontakt grill -----



Automatyczne grille taśmowe -----



Eco

Piec Eco to najbardziej energooszczędny piec TurboChef oraz najmniejsza wersja – jedynie 41 cm szerokości i 56 cm głębokości.

Eco wykorzystuje opatentowaną technologię TurboChef. Piec zapewnia przewagę wydajności pieczenia przy najmniejszych w rodzinie pieców TurboChef wymiarach oraz zużywa najmniej energii. Szybkie przygotowanie tostów, ciastek, rogalików nie stanowi dla niego kłopotu. Stosowany jest w kawiarniach, małych bistrach i food-trackach.



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 15 sekund



Skrzydółka kurczaka 8 szt.
3 minuty



Sandwich 15cm
50 sekund



TECHNOLOGIA SERII - TurboChef

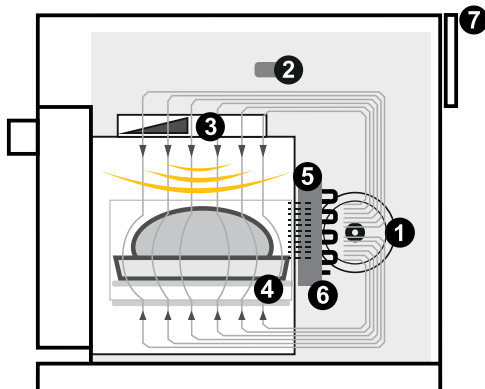
- Niezależny górny i dolny nadmuch gorącego powietrza umożliwia precyzyjne brązowienie produktu
- Mikrofały emitowane z góry umożliwiają stosowanie metalowych pojemników
- Rozrzutnik mikrofal i gorącego powietrza wspomaga proces równomiernego brązowienia i dystrybucji mikrofal
- Opatentowany katalizator z podwójną recyrkulacją umożliwia pracę bez okapu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze przed opuszczeniem pieca

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Panel przedni z odlewu aluminium
- Ergonomiczny uchwyt drzwi w matowo chromowanym wykończeniu
- Obudowa oraz drzwi z malowanej proszkowo stali nierdzewnej

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Części składowe

1. Silnik dmuchawy
2. System mikrofal
3. Mieszadło do gorącego powietrza (z góry) i mikrofal
4. Strumień gorącego powietrza (z dołu)
5. Katalizator
6. Grzałka
7. Filtr powietrza



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Eco	230	3.7	25A typ C lub D	409 x 547 x 559	317 x 183 x 266	10,7 L	54 kg



Sota

Piec Sota przeznaczony jest do błyskawicznego przygotowywania gorących ciastek, tostów, sandwichy, croissantów oraz małej pizzy. Komora pieca umożliwia wykorzystanie metalowych pojemników lub blach. Piec znajduje zastosowanie w kawiarniach, restauracjach typu fast-food, małych stacjach paliw, food-trackach i bistrach. Zainstalowane w piecu katalizatory niwelują powstałe zapachy, a co za tym idzie, nie wymagają stosowania drogich okapów wyciągowych.



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 15 sekund



Skrzydółka kurczaka 8 szt.
3 minuty



Sandwich 15cm
50 sekund



TECHNOLOGIA SERII - TurboChef

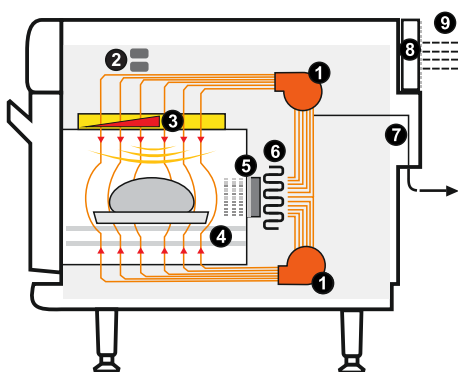
- Niezależny górny i dolny nadmuch gorącego powietrza umożliwia precyzyjne brązowienie produktu
- Mikrofały emitowane z góry umożliwiają stosowanie metalowych naczyń
- Rozrzutnik mikrofal i gorącego powietrza wspomaga proces równomiernego brązowienia i dystrybucji mikrofal
- Opatentowany katalizator z podwójną recyrkulacją umożliwia pracę bez okapu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Panel przedni z odlew aluminium
- Ergonomiczny uchwyt drzwi w matowo chromowanym wykończeniu
- Obudowa oraz drzwi z malowanej proszkowo stali nierdzewnej
- Regulowane czterocalowe niklowane stopki

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Części składowe

1. Silnik nadmuchu
2. System mikrofal
3. Połączenie mikrofal ze strumieniem gorącego powietrza (z góry)
4. Strumień gorącego powietrza (z dołu)
5. Katalityczny konwerter
6. Grzałka konwekcji
7. Kanał wentylacyjny z katalizatorem
8. Filtr powietrza
9. Wlot powietrza chłodzącego elektronikę



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Sota	400 / 3 fazy	6.2	32A typ C lub D	406 x 635 x 757	317 x 183 x 266	15,4 L	77,1 kg



Tornado 2

Z pieca Tornado 2 korzysta największa sieć stacji paliw w Polsce. Urządzenia te pracują tam 24h na dobę. Tornado2 wykorzystywane są do przygotowywania posiłków w bardzo krótkim czasie takich jak: burgery, panini, sandwiche, pizza itp. Do pieczenia wykorzystujemy specjalne kosze i folie teflonowe, nie można stosować metalowych pojemników. Piec posiada zainstalowany katalizator, który pozwala na używanie pieca bez okapu.

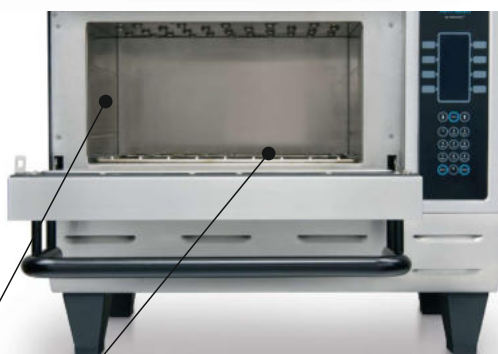
KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Front i góra ze stali nierdzewnej
- Boki ze stali nierdzewnej malowanej proszkowo
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Czarne nóżki
- Możliwość ustawienia pieców jeden na drugim (max do 2 sztuk)



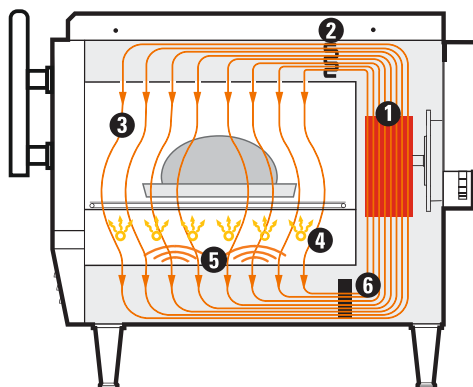
TECHNOLOGIA PIECA Tornado 2

- Dmuchawa o zmiennej prędkości
- Niezależnie sterowany element odpowiedzialny za brązowienie produktu
- Recykulacja powietrza z opatentowanym systemem katalitycznego konwertera
- Nie wymaga okapu
- Wbudowana diagnostyka monitorująca pracę pieca



KONSTRUKCJA WEWNĘTRZNA

- Wnętrze ze stali nierdzewnej (stal 304)
- W pełni izolowana termicznie komora pieczenia
- Wyjmowany stalowy ruszt do pieczenia



Części składowe

1. Dmuchawa komory
2. Grzałka konwekcji
3. Gorące powietrze
4. Dolna grzałka
5. Mikrofala
6. Katalityczny konwerter



Łosoś
1 minuta 35 sekund



Sandwich 35 sekund



Skrzydółka mrożone 8szt.
2 minuty 10 sekund



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 25 sekund

Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Tornado 2	400 / 3 fazy	10.5	25A typ C lub D	660 x 584 x 653	393 x 203 x 373	29,9 L	86 kg



Bullet

Konsekwentnie i równomiernie opieka, przyrumienia i zapewnia chrupkość do dwunastu razy szybciej niż tradycyjne piece.

Przygotowywanie gorących kanapek ze świetnie wypieczonymi produktami nie stanowi dla tego pieca problemu. Piece te znajdują zastosowanie w sieciach sklepów z sandwichami, restauracjach typu fast-food oraz w średnich restauracjach. Czas obróbki zamrożonej pizzy to około 2 minuty. Istnieje możliwość stosowania metalowych blach. Zastosowane katalizatory niwelują konieczność montażu okapu, a dotykowy panel jest bardzo intuicyjny.



Muffinki 35 sekund



Pizza 20cm 60 sekund



Sandwich 35 sekund



Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW

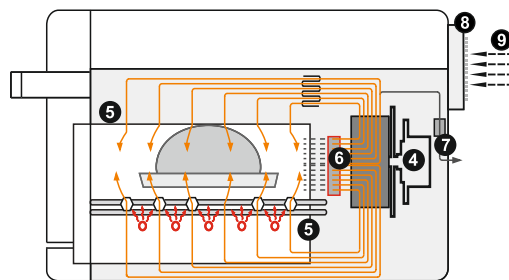


ZALETY

- Zmienna szybkość cyrkulacji powietrza
- Inteligentne menu zapewniające przechowywanie do 256 receptur
- Lampa pierścieniowa umożliwiająca wzrokowy nadzór nad pieczeniem
- Wbudowany tryb samodiagnostyki
- Możliwość ustawiania pieców jeden na drugim (do 2 sztuk)
- Wejścia na kartę Smart i USB

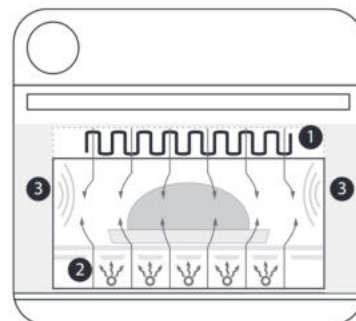
PRACA BEZ UŻYCIA WENTYLACJI

- Podczas cyklu pieczenia wbudowany katalizator neutralizuje cząsteczki tłuszczu znajdujące się w powietrzu
- Zewnętrzny filtr dodatkowo oczyszcza powietrze przed opuszczeniem pieca



Części składowe

1. Górna grzałka
2. Dolny nadmuch
3. Emiter mikrofal
4. Silnik dmuchawy
5. Strumień gorącego powietrza
6. Katalityczny konwerter
7. Kanał wentylacyjny z katalizatorem
8. Filtr powietrza
9. Wlot powietrza chłodzącego elektronikę



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
Bullet	400 / 3 fazy	6.7	32A typ C lub D	538 x 584 x 699	394 x 152 x 368	22,1 L	84 kg



i3,i5

Piece, które gabarytami przewyższają inne modele, przeznaczone są do dużych obiektów gastronomicznych. Niejednokrotnie, w zależności od rodzaju kuchni, zastępują duże piece konwekcyjno-parowe. W tych piecach można przygotować dużą liczbę produktów w krótkim czasie. Duża niezawodność oraz jakość wykonania gwarantują stabilną pracę w długim okresie czasu. Dodatkowym atutem jest możliwość stosowania blach lub pojemników metalowych. Czas obróbki porównywalny jest z innymi modelami. W piecach tych montowane są katalizatory, które eliminują stosowanie drogich okapów.

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Obudowa ze stali nierdzewnej
- Wejścia na Kartę Smart i USB
- Ergonomiczny uchwyt drzwi
- Boczne uchwyty do podnoszenia
- Gumowe podstawy (nóżki)
- Wyjmowany pojemnik na tłuszcz ze stali nierdzewnej 304



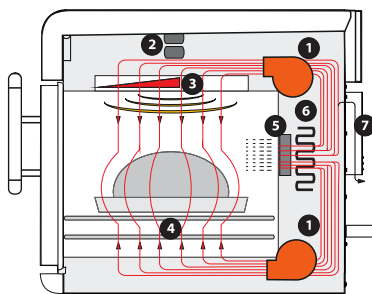
KONSTRUKCJA WEWNĘTRZNA

- Stal nierdzewna 304
- Wyjmowany ruszt z opcją ustawienia w dwóch pozycjach
- Otwory nadmuchu gorącego powietrza w dolnej i górnej części komory



Piec wykorzystywany przez

STACJE
PALIW

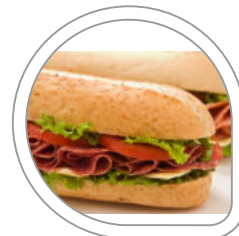


Części składowe

1. Niezależnie sterowane dmuchawy o zmiennej prędkości
2. System mikrofal
3. Rozrzutnik gorącego powietrza
4. Nadmuchiwanie powietrza od dołu
5. Katalityczny konwerter
6. Grzałka konwekcyjna
7. Wentylacja z katalitycznym konwerterem



Łosoś
2 minuty 20 sekund



Sandwich 35 sekund



Skrzydła mrożone 8szt.
4 minuty



Pizza mrożona 20cm
1 minuta 45 sekund



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
i3	400 / 3 fazy	9,5	32A typ C lub D	622 x 540 x 794	493 x 175 x 324	32,3 L	111 kg
i5	400 / 3 fazy	10	32A typ C lub D	714 x 618 x 718	610 x 254 x 356	62 L	125 kg

TURBOCHEF

Double Batch

PIEC DWUKOMOROWY Z NIEZALEŻNYM STEROWANIEM.

Piec Double Batch ma dwie komory i ruchome ruszty, w które uderza krążące gorące powietrze z prędkością do 80 km, aby uzyskać szybko wysoką temperaturę i skrócony czas obróbki produktu. Piec wykorzystuje dmuchawy o zmiennej prędkości i katalizator, co zapewnia minimalny pobór energii, wysoką jakość żywności i możliwość pracy bez okapu.

OPIS PIECA

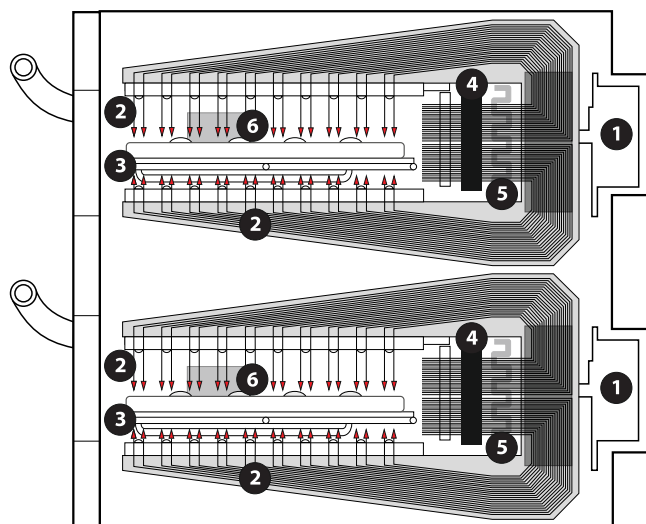
- Proste i intuicyjne sterowanie dotykowe
- Wielojęzyczny interfejs użytkownika
- Zintegrowany katalizator
- System o wysokiej prędkości recyrkulacji powietrza
- Ruchomy ruszt
- Możliwość ustawienia pieców jeden na drugim (opcja)
- Inteligentny system menu umożliwiający przechowywanie do 800 receptur: 400 receptur na komorę
- Wbudowana funkcja autodiagnostyki do monitorowania komponentów pieca
- Wejście na USB

OPIS ZEWNĘTRZNY

Przód, góra i boki ze stali nierdzewnej 304
Dwie całkowicie izolowane komory kuchenne
Górne i dolne dysze nadmuchu powietrza



Piec wykorzystywany przez



Części składowe

1. Silnik dmuchawy
2. Wymuszony nadmuch
3. Ruchomy ruszt
4. Katalizator
5. Grzałka komory
6. Światła ksenonowe



Pieczone warzywa
5 minut



Tosty
1 minuta 35 sekund



Skrzydółka mrożone
5 minut 45 sekund



Pizza 40cm
3 minuty



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. kom. (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność komory	Waga
DB	400 / 3 fazy	8,7	32A typ C lub D	704 x 589 x 805	318 x 84 x 434	16,7 L	119 kg



HhC 2620/2020/1618

Modele piecy HhC różnią się między sobą szerokością taśmy. Urządzenia te najczęściej znajdują zastosowanie w pizzeriach, restauracjach fast-food oraz barach kanapkowych, gdzie czas obróbki powinien być jak najkrótszy. Dodatkową zaletą jest możliwość regulacji przesuwania taśmy w obu kierunkach, co pozwala na wkładanie produktów z prawej lub lewej strony. Piece te potrafią upiec pizzę o średnicy 32cm w niecałe 3 minuty, a różnego rodzaju kanapki lub sandwiche w czasie nieprzekraczającym 120 sekund. Zastosowane w piecach katalizatory umożliwiają pracę w każdym miejscu, ponieważ nie wymagają stosowania drogich okapów wentylacyjnych.

TECHNOLOGIA PIECA

- Wysoki transfer ciepła w celu zapewnienia przyspieszonej obróbki cieplnej (do 30 – 50 % redukcji czasu w porównaniu z metodami tradycyjnymi)
- Wydajność: ok. 45 sztuk pizzy o średnicy ok. 30 cm na godzinę
- Zmienna prędkość nadmuchiwanego powietrza (niezależne sterowanie góra / dół)
- Tryb czuwania ze zmniejszonym poborem mocy oraz cichą pracą

KONSTRUKCJA WEWNĘTRZNA

- Całość ze stali nierdzewnej
- komora pieca, łatwa do czyszczenia
- Małe gabaryty / duża komora

KONSTRUKCJA ZEWNĘTRZNA

- Stal nierdzewna na froncie, po bokach oraz z tyłu
- Nóżki o wysokości do 102 mm
- Pojedyncza lub dzielona taśma (50/50 lub 70/30)
- Tace na okruchy oraz półki zbiorcze w standardzie



Piec wykorzystywany przez



KONTROLER

- Wysokiej rozdzielczości ekran
- Przyciski kierunkowe do regulacji ustawień
- Przycisk IDLE służący do szybkiego przejścia w tryb czuwania
- Przycisk awaryjny STOP

UKŁAD STEROWANIA

- Łatwy w użyciu
- Wbudowana samodiagnoza mająca na celu monitorowanie komponentów pieca
- Programowanie z Karty Smart



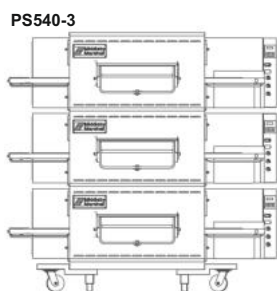
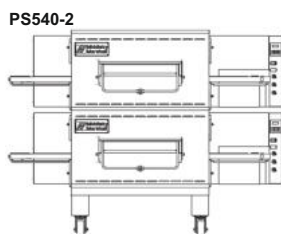
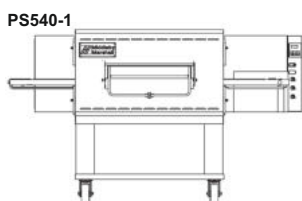
DELI SANDWICH
EVERYDAY & ANYTIME



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. taśmy. (mm) szer. x dł.	Waga
HhC 2620	400 / 3 fazy	10.5	32A typ C lub D	1227 x 432 x 1059	660 x 1227	118 kg
HhC 2020	400 / 3 fazy	7.5	32A typ C lub D	1227 x 432 x 907	508 x 1227	89 kg
HhC 1618	400 / 3 fazy	7.5	32A typ C lub D	1219 x 432 x 805	406 x 1219	87 kg

CHARAKTERYSTYKA

- Możliwość sztaplowania maksymalnie do trzech piecy
- Opatentowany system zapewniający stałą dostawę ciepła
- Opatentowany system zarządzania energią
- System podwójnej recyrkulacji powietrza
- Mikroprocesor sterujący czasem pieczenia i prędkością taśmociągu
- Paluchy powietrzne umożliwiające konfigurację procesu wypieku w zależności od potrzeb klienta
- Front, ściany boczne, góra i wewnątrz wykonane ze stali nierdzewnej



- Przednie okienko załadownicze z rączką
- Zmienny kierunek taśmociągu
- Komora pieczenia o długości 1029 mm
- Taśma o szerokości 813 mm i długości 1943 mm
- Demontowalne elementy komory ułatwiające czyszczenie
- Programowalny panel sterujący

OSZCZĘDNOŚĆ ENERGII

Piece Middleby zapewniają bardzo wydajny przepływ ciepła do produktu. Energia jest oszczędzana, jako że powietrze jest recyrkulowane od grzałki do produktu, z minimalnymi stratami.



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

- Taśmociąg podzielony na dwie taśmy o szerokości 381/381 mm, z indywidualnie sterowaną prędkością
- Taśma o prędkości 1 - 10 min

Piec wykorzystywany przez



telepizza®



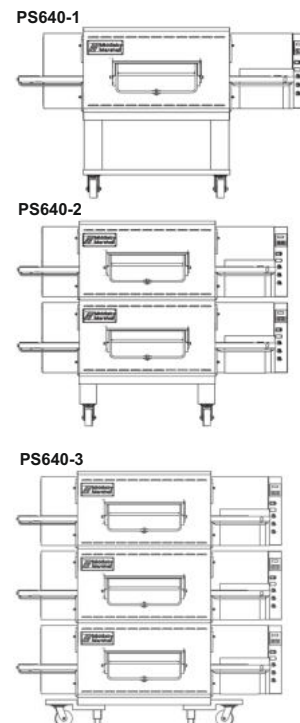
Model	Napięcie [V]	Fazy	Częst. [Hz]	Moc [kW]	Zabezp.	Ilość przewodów na komorę
PS540E ELEKTRYCZNY	400	3	50	27	32A Typ B	3+N+G
PS540G GAZOWY	230	1	50	32	8A Typ B	1+N+G

Model	Wymiary (mm) gł. x wys. x dług.
PS540-1	1537x1200x2030
PS540-2	1537x1460x2030
PS540-3	1537x1930x2030

CHARAKTERYSTYKA

- Możliwość sztaplowania maksymalnie do trzech piecy
- Opatentowany system podwójnej recyrkulacji powietrza
- Mikroprocesor sterujący czasem pieczenia i prędkością taśmociągu
- Paluchy powietrzne umożliwiające konfigurację procesu wypieku w zależności od potrzeb klienta
- Front, ściany boczne, góra i wewnątrz wykonane ze stali nierdzewnej
- Przednie okienko załadownicze z rączką
- Zmienny kierunek taśmociągu
- Dolna półka ze stali nierdzewnej w standardzie dla pojedynczego pieca

- Komora pieczenia o długości 1029 mm
- Taśma o szerokości 851 mm i długości 1943 mm
- Duża prędkość wypieku (zakres od 2-30 min.)
- Czujnik podczerwieni, który wykrywa brak produktów w piecu, wprowadza piec w tryb oszczędzania energii
- Programowalny panel dotykowy
- Opatentowany system zarządzania energią
- Demontowalne elementy komory ułatwiające czyszczenie



TYLKO W PIECACH WOW!

Czujnik podczerwieni wykrywa brak produktów w piecu, wprowadza piec w tryb oszczędzania energii.

Tryb 1: Utrzymuje temperaturę i redukuje podwójną recyrkulację powietrza. Oszczędza około 35% energii w porównaniu z innymi piecami. Powraca do pracy gdy tylko wiązka podczerwieni zostanie przerwana.

Tryb 2: Temperatura spada o 100°F (37.78°C) od zadanej temperatury. Powrót do pracy po 2-3 minutach. Oszczędność energii zwiększona do 45%.

Tryb3: Piec wyłącza się. Włącza się z powrotem gdy wiązka podczerwieni zostanie przerwana. Oszczędność energii do 100%.

Piec WOW piecze 30-40% szybciej w porównaniu z innymi piecami. Szybkie pieczenie możliwe bez strat na jakości produktu. Podczas gdy standardowy piec piecze w czasie 7 minut, piec WOW! w czasie 4:30.

Piec wykorzystywany przez



WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

- Taśmociąg podzielony na dwie taśmy o szerokości 381/381 mm, z indywidualnie sterowaną prędkością



Model	Napięcie [V]	Fazy	Częst. [Hz]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) dług. x wys. x gł.	Ilość przewodów na komorę
PS640E ELEKTRYCZNY	400	3	50	27	50A Typ B	1943 X 1224 X 1524	3+N+G
PS640G GAZOWY	240	1	50	27	10A Typ B	1943 X 1224 X 1524	1+N+G

SOMERSET®

CDR -2000

SDR-400



Urządzenia wykorzystywane przez

Mama Papa
RESTAURANT

Little
Caesars

DQ

PIZZA
PAPA JOHN'S

CDR -2000

Wałkownica do ciasta CDR -2000
placki do 51cm

Idealna do pizzy jak również do:

- Ciastek
- Pity
- Pierogów
- Calzones

Opis:

- 500-600 sztuk na godzinę
- Nieprzywierające rolki
- Bezpieczna konstrukcja
- Intuicyjna obsługa
- Łatwa w czyszczeniu
- Całość wykonana ze stali nierdzewnej

Wymiary:

- Szerokość - 58 cm
- Głębokość - 41 cm
- Wysokość - 65 cm
- Zasilanie - 230V

SDR-400

Maszyna do formowania kul z ciasta
SDR-400

Idealna do produkcji:

- Pizzy
- Tortilli
- Pity
- oraz wielu innych produktów

Opis:

- Do 7200 szt na godzinę
- Kule o gramaturze od 50g do 1 kg
- Intuicyjna obsługa
- Kompaktowe wymiary
- Wytwarzanie jednolitych kul
- Kule ciasta z niską zawartością powietrza wewnątrz

Wymiary:

- Szerokość - 58 cm
- Głębokość - 42 cm
- Wysokość - 82 cm
- Zasilanie - 230V

CookTek®

INDUKCYJNY SYSTEM PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Twoja pizza będzie ciepła i chrupiąca przez 45 minut!



Urządzenie wykorzystywane przez



ŁATWA OBSŁUGA !



Krok 1

Torbę z dyskiem umieść na płycie ładowarki, zapali się czerwone światło ładowania.



Krok 2

Kiedy włączy się zielone światło torba jest gotowa do użycia.



Krok 3

Umieść na płycie kolejną torbę z dyskiem.

Torba VaporVent™ wykonana jest w 100% z nylonu. Nylon posiada największy punkt topnienia w stosunku do innych tkanin a także nie kurczy się. W 100% zmywalny. Torba jest izolowana z trzech boków oraz w górnej jej części. Nie jest wymagana izolacja spodu torby – wewnętrzna taca zapewnia optymalną izolację. Na torbie umiejscowione jest okienko wykonane z materiału odpornego na wysoką temperaturę.

ZALETY:

- Szybkie naładowanie od temperatury pokojowej do 63° C w ciągu 120 sekund
- Utrzymuje ciepło przez 45 minut
- Pomieści 3 pizze o średnicy 40 cm
- Lekka w użyciu
- Jedna ładowarka obsługuje do 10 toreb

**Pojemność torby (3 pizze o średnicy 40 cm).
Jedna ładowarka obsługuje do 10 toreb!**



APPROVED

CookTek®

INDUKCYJNY SYSTEM PODTRZYMYWANIA TEMPERATURY

Nigdy nie dostarczaj zimnego, zaparowanego jedzenia! Potrawa podgrzewana jest do 30 minut. System dostarczania żywności ThermaCube firmy CookTek oferuje niezrównaną wydajność w zakresie utrzymania temperatury i kontroli wilgotności. Torba indukcyjna ThermaCube jest przeznaczona do utrzymywania temperatury żywności do 30 minut!



Urządzenie wykorzystywane przez



Naładowany indukcyjnie dysk rozprowadza gorące powietrze wokół potrawy do 30 minut. Pokrywa VaporVent™ eliminuje kondensację pary. Szybkie nagrzewanie - początkowe ładowanie trwa mniej niż 3,5 minuty, podgrzanie torby trwa zaledwie 90 sekund. Łatwy do czyszczenia - (bez dysku konwekcyjnego) można prac w pralce.



APPROVED

Wymiary torby:
wysokość 26cm
głębokość 31cm
szerokość 35cm



Urządzenie wykorzystywane przez
Restauracje typu fast food

Indukcyjna Plancha CookTek® posiada trwałą konstrukcję ze stali nierdzewnej, dostępną ze stalową lub chromowaną powierzchnią i jest przeznaczona do zastosowań w kuchniach i restauracjach. Dwie niezależne strefy indukcyjne o mocy 14 kW, dwie zintegrowane szuflady na tłuszcz i niska emisja promieniowania ciepła sprawiają, że Plancha idealnie nadaje się do szerokiej gamy produktów spożywczych. Plancha ma najszybszy czas rozruchu w branży.



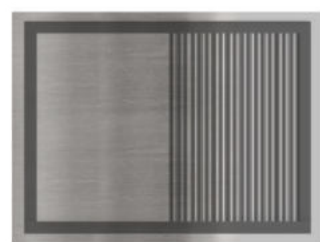
Płyta chromowana



**Płyta chromowana
w połowie ryflowana**



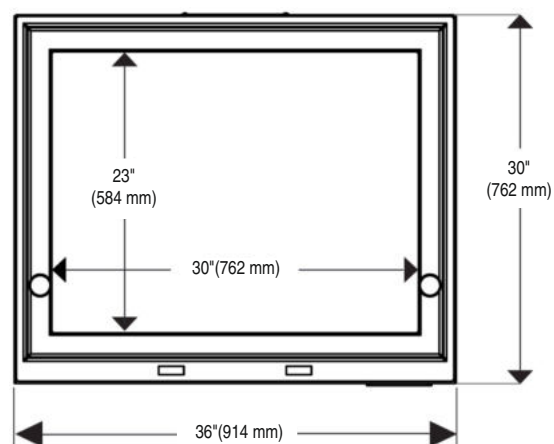
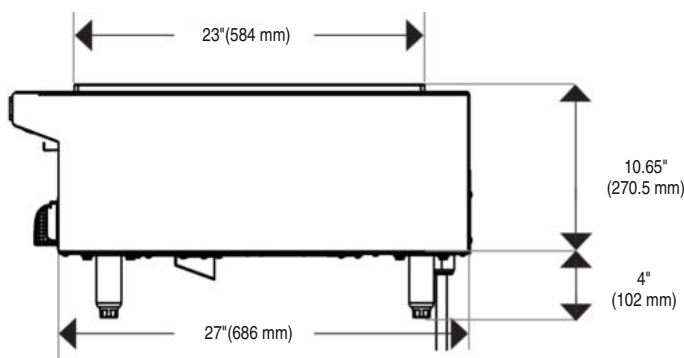
Płyta stalowa



**Płyta stalowa
w połowie ryflowana**

ZALETY:

- Dwa pokręta sterujące z 10 ustawieniami temperatury
- Niemal natychmiastowy powrót do normalnej temperatury
- Możliwość ustawienia dwóch stref w różnych, stałych temperaturach
- Mikroprocesor monitoruje istotne parametry: przegrzanie, problemy z zasilaniem i inne
- Funkcja automatycznego wyłączenia uniemożliwia wewnętrzne przegrzanie
- Zaawansowany system chłodzenia zapewnia najlepszą w swojej klasie temperaturę podzespołów wewnętrznych



Moc - 14kW
Zasilanie - 400V





Pitco ROV SELV14-C/FD, SELV18-C/FD

Frytownice i smaźalnice elektryczne

OFE - Olej Filtracja Energia

Nawet do 40% oszczędności oleju!



Urządzenia wykorzystywane przez



Oszczędność oleju do 40% oraz energii poprzez filtrację frytury, automatyczne uzupełnianie oleju i mniejszą pojemność komory

Tradycyjna frytownica rozmiaru 14 cali ma pojemność około 23 kg oleju.
Frytownica ROV (Reduced Oil Volume) ma pojemność około 14 kg oleju.

DLACZEGO WYBRAĆ ROV (Reduced Oil Volume)

- Urządzenie daje pewność optymalnej głębokości smażenia i zapewnia najkorzystniejsze mieszanie oleju utleniającego się z olejem świeżym
- Olej nie ma szans na całkowite utlenienie

Funkcje panelu sterującego – komputera

- Ilość smażeń
- Informacja o zbliżającej się filtracji np. za 2 smażenia
- Ilość umyślnie opuszczonych filtracji
- Ilość blokad spowodowanych brakiem filtracji
- Czasy trwania cyklu (opróżniania komory, uzupełniania komory)
- Czas pracy na danym oleju
- Ostrzeżenie o małej ilości oleju poniżej 20% w zapasowym (dodatkowym) pojemniku



Model urządzenia	Ilość oleju (kg)	Pow. smażenia (pow. x głębok.) (mm)	kW	Zabezp.
ROV SELV14-C/FD	13,6	340 x 380	17	32A typ B
ROV SELV14T-C/FD	2 x 6,8	160 x 380	17	32A typ B
SELV18	18	440 x 380	14	32A typ B



Pitco SE18, SE14

Frytownice i smażalnice elektryczne

Frytownica Model SE14



Smażalnica Model SE18



Urządzenia wykorzystywane przez



KONSTRUKCJA ORAZ FUNKCJE

- Spawany zbiornik z super gładkim wykończeniem zapewniającym łatwe czyszczenie
- Solidna konstrukcja elementów grzewczych połączona z powleczonym stopem stali nierdzewnej odpornym na wysoką temperaturę
- Front, drzwi, boczne panele oraz osłona przeciwbryzgowa tylna wykonane ze stali nierdzewnej
- Panel sterujący zapewnia podtrzymanie temperatury w zakresie 122°C-193°C.
- Termostat zabezpieczający zamyka dopływ energii w przypadku, gdy temperatura frytownicy przekroczy wartość maksymalną
- Wyłącznik zabezpieczający zamyka zawór spustowy, który wyłącza frytownicę w przypadku jego otwarcia zapobiegając zapaleniu

OPCJONALNY SYSTEM FILTRACJI

- Wysuwana szuflada filtrująca
- Zawór spustowy w celu szybkiego opróżnienia komory/komór
- Łatwa do wyjmowania jednostka filtrująca w celu łatwego czyszczenia i zastępczy filtr papierowy
- Przewód rurowy filtra jest zintegrowany z frytownicą, aby nie przeszkadzać w filtrowaniu
- Duży spust zapobiegający zamulaniu



Model	Napięcie [V]	Fazy	Częst. [Hz]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x dług.	Wym. komory (mm)	Ilość przewodów na komorę	Pojemność frytury [kg]	Wydajność pompy [l]
SE14	400	3	50	17	25A Typ B	397 x 1043 x 875	356 x 356	3+N+G	18-23	25.4 l/min
SE18	400	3	50	22	32A Typ B	498 x 1043 x 875	457 x 457	3+N+G	32-41	25.4 l/min



Pitco SG14, SG14T

Frytownice i smażalnice gazowe

Smażalnica Model SG18



Frytownica Model SG14T / dzielona komora



Urządzenia wykorzystywane przez



SPECYFIKACJA STANDARDOWA

- Spawane zbiorniki z super gładkim wykończeniem zapewniającym łatwe czyszczenie
- Dyfuzory ciepła ze stali nierdzewnej, odporne na wysokie temperatury, o długiej żywotności, zainstalowane w rurach wymiennika ciepła w celu zapewnienia maksymalnej wymiany ciepła i wydajności spalania
- Zapłon iskrowy z systemem wykrywania płomienia, odcina dopływ gazu w przypadku braku płomienia
- Termostat zabezpieczający zamyka dopływ gazu w przypadku, gdy temperatura frytownicy przekroczy wartość maksymalną
- Zawory spustowe na froncie (3.2 cm)
- Smażalnica posiada głęboką zimną strefę, mającą za zadanie wyłapywanie zwęglonych resztek i panierki

OPCJONALNY SYSTEM FILTRACJI

- Wysuwana szuflada filtrująca
- Zawór spustowy w celu szybkiego opróżnienia komory/komór
- Łatwa do wyjmowania jednostka filtrująca w celu łatwego czyszczenia i zastępczy filtr papierowy
- Przewód rurowy filtra jest zintegrowany z frytownicą, aby nie przeszkadzał w filtrowaniu
- Duży spust zapobiegający zamulaniu

Zastosowanie:

Supermarkety, stołówki, restauracje, restauracje typu fast-food, szpitale, bary, bistra, zaplecza gastronomiczne, przemysłowe oraz szkoły i stacje benzynowe.



Model	Napięcie [V]	Fazy	Częst. [Hz]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x dług.	Wym. komory (mm)	Ilość przewodów na komorę	Pojemność frytury [kg]	Wydajność pompy [l]
SG18	230	1	50	8A Typ B	498 x 1206 x 875	457 x 457	1+N+G	34	25.4 l/min
SG14T	230	1	50	8A Typ B	397 x 1206 x 875	178 x 356	1+N+G	9-11	25.4 l/min

Perfect Fry PFA720



Frytownica automatyczna

CHARAKTERYSTYKA

- W pełni zautomatyzowany proces smażenia pozwala na zminimalizowanie ilości zatrudnionego personelu
- Nie wymaga kosztownej wentylacji
- Dzięki automatyzacji skraca się czas przygotowania produktu
- Trzy tryby smażenia produktu pozwalają lepiej zorganizować proces smażenia
- Zaawansowane możliwości kontroli wielu parametrów obróbki pozwalają na stworzenie odpowiednich warunków smażenia dla każdego produktu
- Oferuje maksymalną wydajność oraz sprawność urządzenia, a wszystko to na zaledwie 0,3m²

ZASTOSOWANIE:

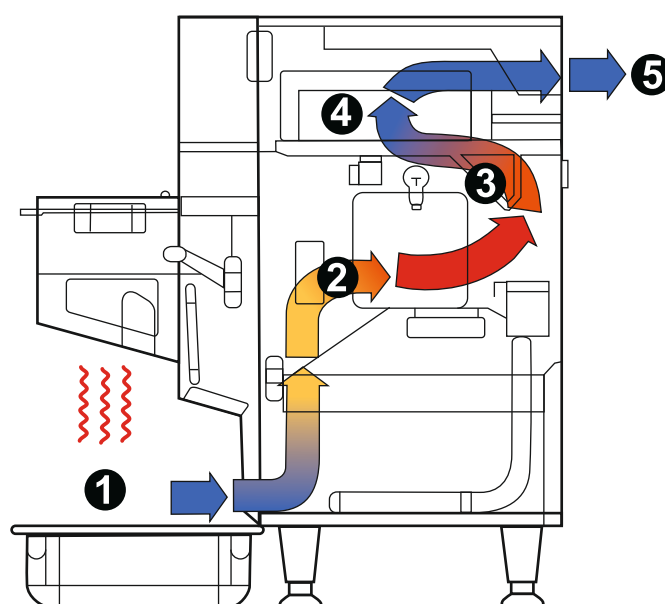
Supermarkety, stołówki, restauracje, restauracje typu fast-food, szpitale, bary, kluby, bistra, kina, zaplecza gastronomiczne, biznesowe, przemysłowe oraz szkoły i stacje benzynowe.

Frytownice wykorzystywane przez



Części składowe

1. Zasysanie świeżego powietrza
2. Zanieczyszczone gorące powietrze
3. Filtr przeciwłuszczowy
4. Filtr węglowy
5. Powietrze oczyszczone z zapachów i zanieczyszczeń



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Pojemność oleju	Waga
PFA 720	400 / 3 fazy	7.6	434 x 762 x 677	11 L	57 kg



Pro-MAX 2.0

Grille z rusztami Star Pro-Max 2.0 ® przeznaczone są do przygotowywania tortilli, kanapek, piersi z kurczaka, hamburgerów i wielu innych produktów. Urządzenie jest kompaktowe i przenośne, zapewniające mobilność pracy. Płyty grzewcze mogą być gładkie, ryflowane lub dzielone 1/2-1/2, powierzchnie zaś wykonane z aluminium lub żelaza. Elektroniczna regulacja temperatury i zegar ułatwiają pracę.



Sandwich



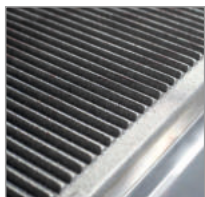
Burger



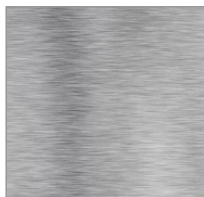
Tortilla



RODZAJE PŁYT GRZEWCZYCH



RYFLOWANA



GŁADKA

Urządzenia wykorzystywane przez



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Obszar roboczy (mm) szer. x gł.	Waga
PRO- MAX	400 / 3 fazy	3,6	420 x 254 x 600	400 x 550	20 kg



JF 62C JF 63BG

AUTOMATYCZNE GRILLE TAŚMOWE

Opatentowana technologia BroilVection™ umożliwia automatyczne grillowanie poprzez górne i dolne promieniowanie ciepła, z wykorzystaniem naturalnej i wymuszonej konwekcji. Produkty są grillowane od góry i dołu jednocześnie. Mają smak i kolor potraw pieczonych na ogniu.



Urządzenia wykorzystywane przez



Wszystkie automatyczne grille taśmowe firmy Nieco są wyposażone w cyfrowe sterowniki, bezszczotkowy silnik DC BroilVection™, silniki prądu stałego i palniki o długiej żywotności (5-10 lat).

Różnorodność grillowanych produktów: hamburgery, steki, kurczaki, szaszłyki, ryby, warzywa, a nawet bułki.

Oferowane grille występują w wersji elektrycznej i gazowej, jedno- lub dwutaśmowej. Można zamówić wersję z taśmą na opiekanie bułek (bun grill). Wersja z podajnikiem (Push Bar) ułatwia obsługę przy grillowaniu hamburgerów. Wersja z taśmą siatkową (Wire Belt) pozwala na grillowanie większych produktów.

Grille mogą być przelotowe lub zwrotne z odbiorem produktu po tej samej stronie co załadunek. Dodatkowo, można zamówić stelaż na kółkach, filtr Incendalyst™, sterowanie dla wielu produktów (multi-product control) pozwalające na płynne wykorzystanie jednej taśmy do wielu produktów.

ZALETY:

- Szybsza obsługa klienta dzięki prostej obsłudze
- Stała jakość potraw
40%-50% szybsze niż tradycyjne grille



Model	Napięcie [V]	Moc [kW]	Zabezp.	Wymiary (mm) szer. x wys. x gł.	Wym. taśm. (mm) szerokość
JF62C	400	10	25A	728 x 869 x 999	356
JF63BG	Gaz lub 400	20	32A	905 x 798 x 1197	560

Posiadamy w sprzedaży urządzenia takich producentów jak :



GTS

H O L D I N G



 **GTS Holding**

 **punkty serwisowe**

Przedstawiamy firmy i restauracje, które obsługujemy.
Będziemy zaszczyceni jeśli Państwa firma dołączy do ich grona.

STACJE
PALIW



telepizza



GTS

H O L D I N G

Gastronomia Technologia Serwis
ul. Michałowo 60, 61-314 Poznań, Poland
tel.: +48 61 876 84 05

DYSTRYBUTOR

