

35**LAT**

DOŚWIADCZENIA

GOTUJ. SCHŁADZAJ. REGENERUJ.

**DORA[®]
METAL**SCHŁADZARKO-ZAMRAŻARKI SZOKOWE
Z FUNKCJĄ GRZANIA

Jedno urządzenie. Pełen proces **Cook & Chill**.

Od przygotowania potrawy, przez szybkie schładzanie lub zamrażanie, aż po regenerację dokładnie wtedy, gdy tego potrzebujesz.

DLACZEGO WARTO?

Bezpieczeństwo
mikrobiologiczneZachowanie smaku,
jakości i struktury
potrawPowtarzalność
każdego
wydaniaOszczędność czasu
i ograniczenie
stratLepsza organizacja
pracy kuchniMożliwość produkcji
z wyprzedzeniem

NAJWAŻNIEJSZE CECHY

Funkcja schładzania,
zamrażania i regeneracjiTemperatura regeneracji
do 85°CDotykowy panel
sterowania 7"Wykonanie ze stali
nierdzewnej AISI 304Energooszczędna
izolacja PUREkologiczny czynnik
chłodniczy R455a

DOSTĘPNE MODELE

DM-S-95110

DO
10x
GN 1/1Wydajność chłodzenia:
do 35 kg/cyklWydajność zamrażania:
do 30 kg/cyklPojemność:
do 10x GN 1/1

DM-S-95105

DO
4x
GN 1/1Wydajność chłodzenia:
do 15 kg/cyklWydajność zamrażania:
do 12 kg/cyklPojemność:
do 4x GN 1/1

COOK & CHILL W PRAKTYCE

Przygotuj
potrawySzybko
schłódź lub
zamroźBezpiecznie
przechowujRegeneruj
tuż przed
wydaniemSerwuj jak
świeżo
przygotowane

IDEALNE DLA:

- ✓ restauracji
- ✓ hoteli
- ✓ cateringu
- ✓ stołówek
- ✓ kuchni zbiorowego żywienia

**DORA[®]
METAL**

handlowy@dora-metal.pl



67 255 20 42

DORA METALSprawdzone rozwiązania.
Realne wsparcie. **Od 35 lat.**