

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

LO SCAMBIATORE
SULLA CAPOTE
RECUPERA
CALORE E SCALDA
L'ACQUA FREDDA
IN ENTRATA.

IL RISCIAQUO
È ALIMENTATO CON
ACQUA FREDDA,
CONSENTENDO
UN RISPARMIO
ENERGETICO.

AL TERMINE
DI OGNI CICLO
È STATA ELIMINATA
LA FUORIUSCITA
DEI VAPORI
CHE NORMALMENTE
INVESTONO
L'OPERATORE.

LA LAVAOGGETTI A PASSAGGIO PT 850-EK-CVP DI LAMBER, CON ISOLAMENTO A DOPPIA PARETE COIBENTATA, HA UNA CAPACITÀ VASCA DI 110 LITRI.

Lamber unisce pulizia e risparmio

Non solo risparmia elettricità, ma rende anche più salubre l'ambiente di lavoro: la nuova lavaoggetti a passaggio PT850-ek-CVP è il frutto della ricerca tecnologica della Lamber di Lodivechio (Lodi), azienda specializzata nel campo dei sistemi di lavaggio a basso consumo energetico.

LAVAOGGETTI A PASSAGGIO PT850-EK-CVP LAMBER

CARATTERISTICHE SISTEMA DI CONDENS VAPORI CON RECUPERO DI CALORE, ELETTROPOMPE DI LAVAGGIO AUTOSVUOTANTI IN ACCIAIO INOSSIDABILE E SISTEMA DI RISCIAQUO SICURO SRS. CONSUMO 13,4 kW.

COMANDI ELETTRONICI CON TASTIERA A MEMBRANA A TOCCO SENSITIVO.

DIMENSIONI ESTERNE CM 885x1080x2110 (LxPxH).

DURATA CICLO 3, 5, 7 MINUTI.

PRODUTTIVITÀ IN BASE AI CICLI RISPETTIVAMENTE DI 20, 12, 8 CESTELLI ALL'ORA (CESTELLO CM 70x70).

www.lamber.com

La riduzione dei costi è merito dell'innovativo pacco alettato superiore della lavaoggetti, sistema che aspira l'aria calda e i fumi di vapori appena escono dalla macchina durante le fasi di lavaggio. Così l'atmosfera in cucina è meno densa e allo stesso tempo il calore dei fumi viene recuperato e ceduto alle serpentine interne alla lavapentole, diminuendo il consumo energetico del boiler.

Questo è dotato infatti di una resistenza da 9 kW e non di una da 18 kW, di norma necessaria per avere le stesse prestazioni. L'originale sistema creato da Lamber permette un allaccio ad acqua calda solamente per il riempimento della vasca di lavaggio: quella in entrata fredda e destinata al risciacquo è scaldata grazie al recupero dei vapori caldi. La PT850-ek-CVP abbina economicità alla praticità d'uso con il sistema di lavaggio a passaggio su piano, che garantisce una pulizia di alto livello per pentole di ogni misura, teglie e contenitori alimentari. D. D.

La salamandra è uno strumento indispensabile in ogni cucina professionale, che permette di rifinire, gratinare, dorare, tostare e tenere in caldo i cibi a diverse temperature. Si tratta di un'apparecchiatura con fonte riscaldante che genera calore radiante, dall'alto verso il basso, grazie a un sistema di resistenze elettriche.

Ultima sua evoluzione è il modello Hi-Touch di Giorik: è dotato di speciali resistenze brevettate dall'azienda bellunese, grazie alle quali l'elevato rendimento termico della salamandra garantisce tempi di impiego molto veloci. Inoltre è dotata un tecnologico pannello touch screen, grazie al quale è possibile attivare le numerose funzioni della macchina semplicemente sfiorando con un dito i comandi. Le resistenze di Hi-Touch poste sul pannello superiore mobile della salamandra (che può essere avvicinato o allontanato

to dai cibi messi sulla griglia inferiore) sono frazionate e attivabili in diverse combinazioni: tutte insieme (3 o 4, in base al modello) o solo le centrali, per soddisfare diverse esigenze di cucina. Il pannello di vetro diffusore di calore che copre le resistenze si pulisce facilmente con un panno. D. D.

SALAMANDRA HI-TOUCH GIORIK

CARATTERISTICHE SISTEMA CON RESISTENZE A CALORE RADIANTE MONTATE SU PANNELLO MOBILE, DISPONIBILE IN DUE VERSIONI: MOD. SRT2060 (PIANO COTTURA CM 54x36,5 - CONSUMI 4,5 kW); MOD. SRT1060 (PIANO COTTURA CM 70x36,5 - CONSUMI 6 kW).

COMANDI ATTIVABILI CON PANNELLO "TOUCH SCREEN".

DIMENSIONI PER MOD. SRT2060 CM 57x53x52 (LxPxH); PER MOD. SRT1060 CM 73,5x53x52 (LxPxH).

WWW.GIORIK.COM

CON CALORE AL MASSIMO, UNA SCHEDA ELETTRONICA REGOLA LE RESISTENZE E GARANTISCE UNIFORMITÀ IN COTTURA.

HI-TOUCH HA LA FUNZIONE HOLD, CHE TIENE IN TEMPERATURA UN PIATTO. 8 LE INTENSITÀ, CHE CORRISPONDONO A TEMPERATURE DA 40 A 70°C.

