



UNIVERZÁLNE ZARIADENIE NORMIT COOK & FRY

Spoločnosť NORMIT s.r.o. Vám ponúka **UNIVERZÁLNE ZARIADENIE NORMIT COOK & FRY**, ktoré kombinuje všetky skvelé vlastnosti tradičnej ohrievacej nádrže s miešadlom a šikmej panvice, pričom vzniká univerzálny stroj, ktorý umožňuje varenie, smaženie, dusenie, odparovanie, miešanie, chladenie, blanšírovanie a pasírovanie.

UNIVERZÁLNE ZARIADENIE NORMIT COOK & FRY JE IDEÁLNE PRE:

- *Pečené mäso, nakrájanú slaninu*
- *Vaječnú omeletu, obilniny a cestoviny*
- *Pasírovanú zeleninu (cibuľa, paprika, mrkva, huby, baklažán, cuketa,...)*
- *Omáčky, polievky, kompóty*
- *Dusenie mäsa, varenie mäsa, kari kura*



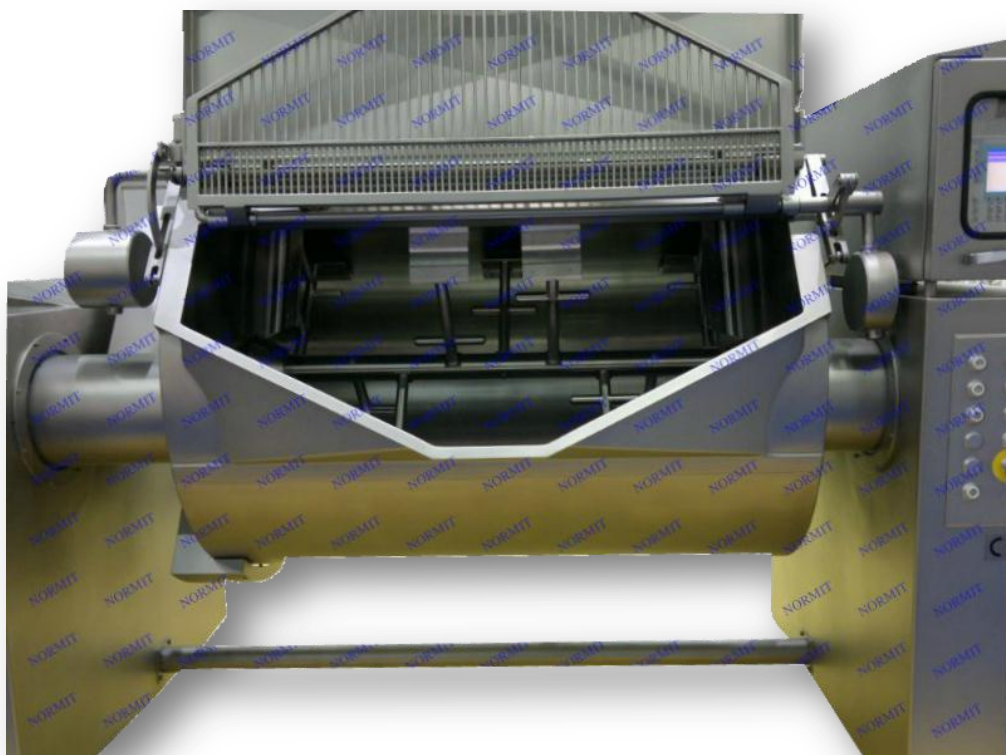
HLAVNÉ APLIKÁCIE UNIVERZÁLNEHO ZARIADENIA NORMIT COOK & FRY:

- **GRILOVANIE A OPEKANIE:** vďaka teplotnému rozsahu do 240°C sa mäso a zelenina môžu smažiť rýchlo, pri vysokých teplotách
- **VARENIE:** vďaka horizontálnemu miešadlu so žiaruvzdornou škrabkou sú potraviny varené veľmi rovnomerne bez lepenia výrobku (napr. ryža, múka,...), bez prevarenia polievky, omáčky, atď.
- **DUSENIE:** všetky fázy varenia sa môžu vykonať jedným miešadlom: - ohrev, pečenie, mäsa, vyprážanie zeleniny, pridávanie bylín a korenín, doplnenie kvapaliny, príprava a zahusťovanie
- **BLANŠÍROVANIE:** blanširovanie potravinárskych výrobkov a zeleniny
- **ŠPECIÁLNE TYPY VYPRÁŽANIA:** WOK – PEČENIE je v súčasnej dobe veľmi populárnym spôsobom prípravy pokrmov, ktoré je založené na tradičnej kuchyni, keď sa výrobky vyprážajú veľmi rýchlo pri vysokej teplote. Vďaka tejto technológii môžete uvariť veľmi chutné jedlo.



Model	Cook & Fry 500	Cook & Fry 800	Cook & Fry 1200
Objem, l	503	827	1178
Priemer, mm	800	900	1000
Dĺžka miešadla, mm	1000	1300	1500
Dĺžka, mm	2247	2725	3200
Šírka, mm	2370	2470	2600
Výška, mm	2590	2590	2590
Pohon, kW	1,1	2.2	3

Princíp činnosti UNIVERZÁLNEHO ZARIADENIA NORMIT COOK & FRY je v tom, že kotol je vybavený horizontálnym miešadlom so žiaruvzdornými teflónovými škrabkami, ktoré účinne eliminuje lepenie a priľnavosť. Intenzívny prenos tepla, pri ktorom nedochádza k priľnavosti. Vďaka tomuto zariadeniu zostáva hotový výrobok chrumkavý a šťavnatý. Zachováva si svoju chuť a vôňu.



VÝHODY UNIVERZÁLNEHO ZARIADENIA NORMIT COOK & FRY:

- Kotol je vyrobený z vysoko kvalitnej nerezovej ocele
- Všestrannosť – unikátne spojenie tradičného varného kotla s miešadlom a šikmej panvici, umožňuje variť prakticky všetky typy výrobkov
- Vysoká spoľahlivosť a dlhá životnosť zariadení
- Nízke pracovné náklady
- Jednoduché použitie, ľahké čistenie a umývanie
- Náhradné diely, materiály a agregáty od popredných Európskych výrobcov
- Nízka hladina hluku, bez vibrácií

UNIVERZÁLNE ZARIADENIE NORMIT COOK & FRY:

- Tuhý nosný rám
- Mechanizmus: horizontálne miešadlo so žiaruvzdornými teflónovými škrabkami
- Riadiaca jednotka
- Ohrev (para, elektrika, plyn, tuhé palivo)
- Rôzna kapacita 100, 250, 500, 800, 1200, 1600, 2000, 2500 litrov
- Kryt – jednovrstvový alebo dvojvrstvový

