



Fermentadoras y regeneradores

Este tipo de hornos permite descongelar y calentar alimentos o platos ya preparados entre 60°C y 90°C, temperatura adecuada para servir el plato en la mesa, conservando todas las cualidades de humedad y aroma del alimento.

En el proceso de abatimiento y congelación de un alimento o plato preparado, la regeneración es el último proceso, y clave para servir el alimento en óptimas condiciones, teniendo en cuenta que muchas de las veces este último proceso se realiza en otras cocinas distintas a la de origen después de que el alimento se almacenara en cámaras.

7 PRODUCTOS DISPONIBLES

Fermentadora [GK.CL600]

REF: GK.CL600

Potencia (en kW):	2
Capacidad:	8 - 440 x 320
Dimensiones (en mm):	600 x 600 x 890



Fermentadora [GK.CL900]

REF: GK.CL900

Potencia (en kW):	2
Capacidad:	8 - 600 x 400
Dimensiones (en mm):	920 x 720 x 890



Fermentadora [GK.CL912]

REF: GK.CL912

Potencia (en kW):	2
Capacidad:	12 - 600 x 400
Dimensiones (en mm):	920 x 900 x 740



Regenerador [GK.GR0511E]

REF: GK.GR0511E

Potencia (en kW):	6,3
Capacidad:	5 - 600 x 400 - GN 1/1
Dimensiones (en mm):	820 x 750 x 730



Regenerador programable [GK.GR0711P]

Soporte para GK.GR0511E [GK.TSR0500]

REF: GK.TSR0500

Altura Útil (mm):	850
-------------------	-----



TEDHINOX RM, S.L.
Camino de Villaviciosa, 31
28600 Navalcarnero (Madrid)
Tel: (+34) 91 811 46 11
Fax: (+34) 91 811 46 19
tedhinox.com

REF: GK.GR0711P

Potencia (en kW):	9,6
Capacidad:	10 - 600 x 400 - GN 1/1
Dimensiones (en mm):	820 x 750 x 910

Soporte para GK.GR0711P [GK.TSR1000]

REF: GK.TSR1000

Altura Útil (mm):	700
-------------------	-----
