

Столы для панирования и маринаторы



Ручная панировка очень популярна среди профессионалов, т.к. позволяет достичь требуемой плотности и текстуры покрытия. Столы занимают минимальное пространство на кухне, выполняя при этом целый ряд функций (панирование и просеивание) и экономя затраты на смеси для панировки. Просеивание позволяет удалить все крупные частички из смеси для панировки, а тем самым позволяя использовать смесь многократно.



Столы для панирования Henny Penny

- рама и корзина для просеивания изготовлены из нержавеющей стали
- 2 лотка для панировки
- регулируемые ножки
- полностью разборная конструкция облегчает чистку оборудования
- «правая» и «левая» конфигурации оборудования
- стабильное качество панировки



Henny Penny HB 11



Henny Penny HB 121

Модельный ряд

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Вместимость корзины для панирования, кг	Мощность, кВт	Вес, кг
HB 121	1718 x 637 x 1200	11.3	0.79	82
HB 11	1390 x 775 x 1181	11.4	0.79	82

Столы для панирования AyrKing

- надежная конструкция из высококачественной нержавеющей стали
- мощный двигатель обеспечивает практически бесшумную работу
- специальные щетки «разбивают» образующиеся в процессе панирования комочки смеси
- защитный экран, предотвращающий попадание смеси для панировки на стены
- минимальный уровень вибрации
- один цикл просеивания длится 60 секунд (с таймером отключения)

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Вместимость корзины для панирования, кг	Мощность, кВт	Вес, кг
BBS-U-4830	1219 x 762 x 914	14	0.2	64
BBS-U-4830-BPC	1219 x 762 x 1371	14	0.2	71
BBS-U-8132	2057 x 813 x 1224	14 + 14	2 x 0.2	143

Модельный ряд



AyrKing BBS-U-4830



AyrKing BBS-U-8132



Автоматические панировальные машины

Предназначены для панирования больших объемов куриного мяса. Производительность панировальной установки Henny Penny VM 110 достигает 181 кг куриного мяса в час. Оборудование компактно размещается на рабочем столе, что очень актуально для кухонь небольшой площади. Используя в своей работе панировальную установку Henny Penny VM 110, Вы получаете продукт стабильно высокого качества и при этом экономите на смесях для панировки и сокращаете трудозатраты.

Панировальная машина Henny Penny VM 110

- цилиндрический контейнер, рассчитанный на одновременную загрузку 4,5 кг панировочной смеси
- мягкое вращение достигается за счет мощного мотора
- регулируемые ножки
- простая очистка оборудования
- размер (Ш x Г x В) – 838 x 406 x 521 мм
- вес – 30 кг



Маринаторы AyrKing

Маринатор - это кухонный прибор, основная задача которого производить мариновку продуктов в очень короткий промежуток времени. Главное преимущество этого устройства – сокращение времени маринования любых продуктов, что в случае, например, с мясом, которое обычно нужно мариновать не менее 6-8 часов, весьма актуально. В максимально короткое время Вы получаете ароматный продукт, который наверняка оценят Ваши клиенты.

Компания FoodEq предлагает маринаторы двух типов – вакуумный и барабанный. Все оборудование изготовлено из нержавеющей стали. Съемный барабан можно мыть вручную в посудомоечной машине. Оборудование оснащено колесиками, возможна установка под рабочую поверхность для экономии пространства кухни. В вакуумном маринаторе заложена двухступенчатая система маринования – перемешивание и вакуумная мариновка, что делает мясо исключительно нежным и ароматным.



Модельный ряд

Модель	Размеры (Ш x Г x В), мм	Объем барабана для панирования, литры	Мощность, кВт	Вес, кг
VM101-220 (вакуумный)	863 x 498 x 850	80	0.14	70
M101-220 (барабанный)	863 x 498 x 710	80	0.14	54



AyrKing M101-220



AyrKing VM101-220



Широкий ассортимент панировочных смесей и маринадов Henny Penny представлен на нашем сайте www.foodeq.ru