

FoodEq

Профессиональное оборудование
для предприятий питания и торговли

ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖАРЕНОЙ КУРИЦЫ

HENNY PENNY
Engineered to Last™

AyrKing

TULLE
REFRIGERATION

Hatco

SERVER

VOLLRATH
Setting
the Standard™

MARSHALL



Вы решили открыть ресторан Fried Chicken?

С 2001 года компания FoodEq занимается комплексным оснащением ресторанов, оказывая полный цикл услуг



Составление меню



Технолог компании FoodEq поможет Вам в составлении меню, проконсультирует по актуальным тенденциям и подбору продуктов. Все меню Вы вместе проработаете на нашей демо-кухне, что быть абсолютно уверенными в конечном результате.

Подбор оборудования



Собственный склад оборудования в Москве. В соответствии с разработанным меню наши специалисты помогут подобрать Вам оборудование, которое оптимально подходит для приготовления блюд из меню.

Мы предлагаем Вам оборудование ведущих американских и европейских производителей – Marshall Air, Wells, Garland, FKI, True, Henny Penny и других.

Собственный
склад
оборудования
в Москве

Разработка технологического проекта



Опытный проектировщик составит план расстановки технологического оборудования, выполнит привязку оборудования ко всем сетям: электротехническим, водоснабжения, канализации, вентиляции.

Запуск оборудования



После завершения строительно-отделочных работ в ресторане сервисные инженеры компании FoodEq произведут запуск оборудования и его настройку под меню.

Обучение персонала



Обучение персонала входит в стандартную программу постпродажного сервиса компании FoodEq:

- обучение линейного персонала работе с оборудованием;
- обучение управляющих ресторанами основам настройки оборудования, снятия статистики и контрольных показателей его работы;
- обучение техников ремонту оборудования и программированию.

Сервисное обслуживание



Для продления срока службы оборудования мы рекомендуем проводить регулярные работы по чистке и обслуживанию оборудования силами сертифицированных специалистов сервисной службы компании FoodEq.

БЕЗ
праздников
и выходных

Ремонт оборудования



В случае поломки оборудования наша сервисная служба оперативно устранит неполадку. Сервис-партнеры FoodEq и склады запчастей есть во всех крупных городах России.

Вкусная и сочная курочка готовится только на качественном оборудовании. Мы предлагаем Вам надежное оборудование ведущих американских производителей.

Жарка во фритюре под давлением является идеальным способом приготовления куриного мяса и овощей. Она позволяет получить более ароматный продукт с минимальной потерей исходного веса.

! Время приготовления во фритюре меньше, чем в открытых фритюрницах, а температура готовки ниже. За счет этого уменьшается воздействие на масло, и оно служит дольше.

Фритюрница под давлением Henny Penny PFE500



- 10 программ готовки
- контроль фильтрации масла
- управление расходом масла
- компенсация загрузки
- вместимость продукта – 6 кг
- Ш x Г x В – 486 x 968 x 1219 мм
- мощность – 13,5 кВт

! Опция Pressure Assist для фритюрницы Henny Penny PFE500 позволяет готовить небольшие объемы продукта за счет нагнетания дополнительного давления в ванне. Теперь Вам не нужно переживать о минимальном объеме загрузки!



Фритюрница под давлением Henny Penny PXE 100 Velocity

- 160 программ готовки
- автоматическая фильтрация масла после каждой готовки
- компенсация загрузки
- вместимость продукта – 11 кг
- Ш x Г x В – 610 x 1041 x 1575 мм
- мощность – 17 кВт

! Во фритюрнице под давлением также можно приготовить картофель по-деревенски, овощи и грибы в панировке, охлажденные креветки и рыбу в кляре, брюссельскую капусту. Ваше меню будет разнообразным благодаря всего одной единице оборудования.

ПАНИРОВАНИЕ КУРИНОГО МЯСА

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.

Панировальный стол AyrKing BBS-U-8132



- специальные щеточки «разбивают» образующиеся в процессе панирования комочки смеси
- защитный экран, предотвращает попадание смеси для панировки на стены

Панировальный стол Henny Penny HB-121



- защитный экран, предотвращает попадание смеси для панировки на стены
- полностью разборная конструкция облегчает чистку оборудования
- «правая» и «левая» конфигурации оборудования

ХРАНЕНИЕ ГОТОВОГО ПРОДУКТА

Чтобы быть готовыми к пиковым нагрузкам в обеденное время, а также по вечерам, можно приготовить некоторое количество жареной курицы заранее.

Хранить приготовленные во фритюре продукты можно только в специально предназначенных для этого витринах и тепловых шкафах. Время и температура хранения строго регламентированы в зависимости от продукта.

Термовлажностная витрина Henny Penny HMR-105



- равномерный нагрев камеры
- сенсоры контроля температуры
- циркуляция воздуха
- яркая подсветка
- регулируемая влажность
- Ш x Г x В – 1759 x 938 x 796 мм
- мощность – 6,37 кВт

Тепловой шкаф Henny Penny HHC-903



- оптимизирован для хранения жареной под давлением курицы
- регулируемые вентиляционные отверстия
- увлажнение
- 5 подносков 457 x 600 мм
- Ш x Г x В – 628 x 806 x 953 мм
- мощность – 1,5 кВт

СНЕКИ И ГАРНИРЫ



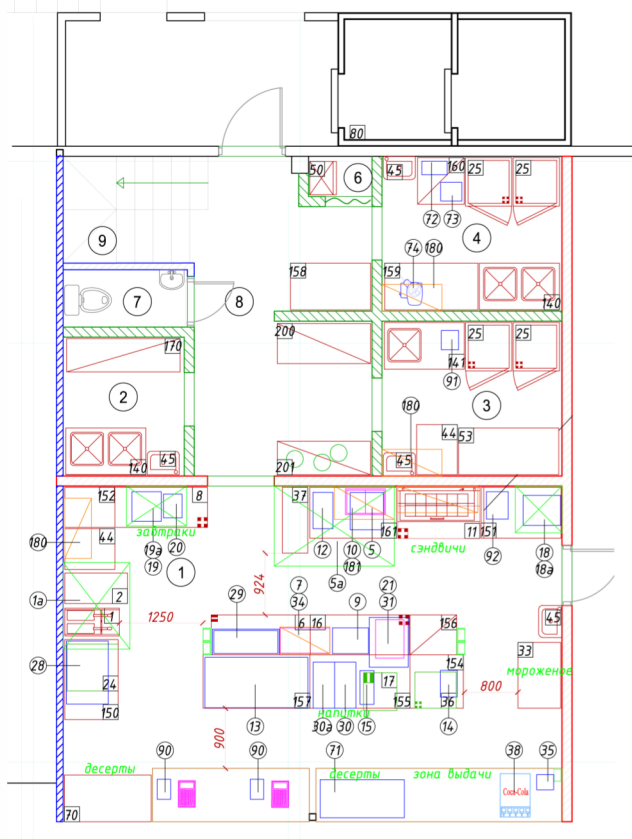
Снеки и гарниры – неотъемлемая часть меню, выступающие как самостоятельные блюда, так и заказываемые в комбинации с основными позициями. Традиционным гарниром для жареной курицы является картофель фри и ломтики жареного картофеля.

Традиционный картофель фри готовится в открытой фритюрнице, например, в Henny Penny Evolution Elite. В результате Вы получите вкусный и качественный готовый продукт, а расход масла будет меньше на 40% по сравнению с обычными фритюрницами.

! Ваши клиенты также оценят наличие в меню таких снеков как жареные кольца кальмаров, луковые кольца, сырны палочки, картофельные шарики. Все эти блюда также готовятся в открытых фритюрницах.

Индивидуально под Ваш проект:

- 1 составим план расстановки технологического оборудования
- 2 выполним привязку к сетям водоснабжения, канализации, вентиляции, электрической сети.



Расшифровка плана расстановки технологического оборудования приводится в спецификации

п/п	Наименование	Модель	Фирма производитель	Размеры (мм) дл*гл*выс	Электричество (КВт)
1	Фритюрница открытая	EEE-141 Split	Henny Penny США	413x819x1162	14
2	Фритюрница под давлением	PFE 500	Henny Penny США	457x940x1232	13,5
9	Тостер конвейерный, вертикальный	VCT-1000 HC	A.J. Antunes & Co, США	540x387x591	2,9
11	Холодильный стол для сбора сэндвичей	TSSU-48-12	True, США	1229x766x934	0,93
12	Гриль	B44	Wells, США	494x751x391	5,4
13	Тепловая витрина двухуровневая	CW-216	Henny Penny, США	1543x756x574	4,16
17	Льдогенератор	QM-45A	Manitowoc, США	500x567x790	0,5
25	Холодильный шкаф	T-23	True, США	693x726x2067	0,4
28	Фасовочная станция для картофеля фри	MPWS-36	Hatco, США	947x626x832	3,1
33	Комбофризер	K3	Carpigiani, Италия	641x987x1535	9,6
36	Холодильник подстольный	TUC-27	True, США	702x766x839	0,3
53	Панировочный стол	BBS-U-4830-BPC	AyrKing, США	1219x762x1371	1,9

МЕНЮ ресторана FRIED CHICKEN

Блюда из курицы

- Стрипсы куриные
- Ножки в панировке
- Крылышки острые
- Байтсы

Соусы на выбор

- 3-4 штуки

Закуски

- Сырные палочки
- Луковые кольца
- Кольца кальмара

Салаты и сэндвичи

- Салат овощной
- Ролл с овощами и говядиной
- Салат «Коул Слоу»

Гарниры

- Картофель фри (3 размера порций)
- Картофельные дольки
- Картофельные драники
- Грибы жареные в панировке
- Цукини фри



Меню должно быть небольшим, но при этом учитывать вкусы широкого круга посетителей

FoodEq

ООО «ИМ-ФУДЭК»

т. 8-800-500-06-44

www.foodeq.ru

эл. почта: foodeq@foodeq.ru

Москва, ул. Кирпичная, 43, стр. 2

т. +7 (495) 22-33-565

Санкт-Петербург, ул. Седова, 37А, офис 211

т. +7 (812) 320-13-56