



Equipos para mantenimiento
y cocción a baja temperatura





Los equipos **Thermodyne** se utilizan principalmente en las cocinas institucionales, industriales y comerciales, ofrecen una versatilidad y facilidad de uso que no se ve en los modelos de convección tradicionales.

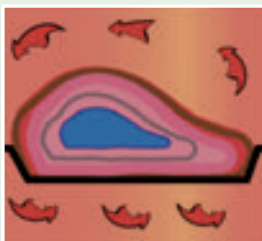
Cuentan con nuestro sistema patentado **Fluid Technology Shelf®**, **tecnología de estantes de fluidos**, en la que el calor de baja temperatura se transfiere a través de cada plataforma en lugar de a través del aire, asegurando la calidad y la inocuidad de los alimentos al tiempo que permite los productos alimenticios mantenerse en perfecto estado durante períodos prolongados.

Están contruidos en acero inoxidable de alta resistencia, ideal para las rigurosas exigencias de la industria de servicio de alimentos. Con la capacidad de cocinar y mantener una amplia variedad de productos alimenticios en el mismo gabinete al mismo tiempo, también ofrecen una flexibilidad increíble.

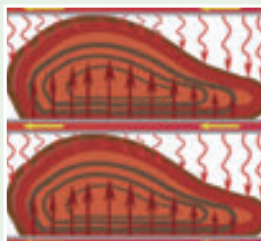
Los modelos más pequeños de Thermodyne se pueden comprar con o sin puertas y se le pueden incorporar las tapas que permiten el acceso rápido para el servicio sin afectar a las temperaturas de otras comidas.

Incluso con aberturas de las puertas continuas, la comida en una unidad Thermodyne experimenta poca o ninguna disminución de la temperatura ya que el calor se mantiene activo en la plataforma.

Trabaja como un miembro del personal adicional, lo que permite a su personal más talentoso utilizar su tiempo en otro tipo de tareas para lograr una perfecta experiencia culinaria para sus comensales



CONVECCIÓN



CONDUCCIÓN

¿Sabía usted?

La transferencia de calor directamente a sus alimentos a través de la conducción es más eficiente (en cuanto a energía usada y tiempo de transferencia) que los modelos de convección tradicionales. A las mismas temperaturas, el calor se transfiere 30 veces más rápido a través de conducción que con convección.

Cocine grandes cantidades en menos tiempo a temperaturas más bajas.



Mayor rendimiento/menos mermas y tiempo de manutención más largo

La cocción suave a bajas temperaturas preserva los nutrientes y la humedad, lo que limita la contracción. La cocción lenta ablanda las carnes, por lo que incluso carnes de menor calidad son tan tiernas como las de mayor calidad. Mantiene los alimentos a temperaturas de servicio, manteniendo los tamaños de las porciones y la calidad por mucho más tiempo que en los equipos de la competencia. Lo que le permite ser constante desde el primer cliente hasta el último.

Temperaturas más bajas

La conducción transfiere el calor 30 veces más rápido que la convección; mantenga cocine y rethermalize más rápido a temperaturas más bajas.

Mayor calidad de los alimentos/Conserva la nutrición

Conserva texturas, colores, jugos naturales y nutrientes, debido a que no se excede del punto de ebullición.

Controlador proporcional programable

Súper preciso: Mantiene la temperatura de aproximadamente un grado.

Versatilidad

Productos pre-portionados, productos húmedos, productos crujientes, ingredientes sueltos etc. se pueden tener en el mismo mantenedor y al mismo tiempo.

Opción sin puerta

Varios modelos con puertas removibles o sin puertas que pueden ser equipados con el sistema patentado de tapas incorporadas que con las mismas bandejas forman cajones. Elimina las oscilaciones de temperatura en los otros alimentos mientras se sirve.

Desarrollo del menú

Al liberar tiempo al empleado en la cocina en tareas rutinarias, el personal culinario puede pasar más tiempo en el proceso creativo.

Sin cruce de sabores

La circulación de aire caliente es el principal culpable del cruce de sabores en los sistemas de convección. La tecnología de Estante Fluido elimina la circulación del aire caliente y por lo tanto el cruce de sabores.

Seguridad

Temperaturas por debajo del punto de ebullición reducen al mínimo las lesiones.

Fácil de operar

Controles de diseño simple, no requieren entrenamiento especial. Introduzca los alimentos y olvídense de ellos.

Menos estrés en la cocina

El cocinar fuera de las horas punta ayuda a liberar a los empleados del estrés.

No agrega calor a la cocina

LOS EQUIPOS THERMODYNE

Los **equipos NDNL y CT de Thermodyne**, ayudan a la eficacia de su cocina y a la calidad de sus comidas como ningún otro equipo en el mercado. Usando la tecnología patentada de Estantes Fluidos, cada estante del mantenedor mantiene la temperatura exacta permitiendo mayores tiempos de mantención sin sacrificar la apariencia o el sabor.

Operan con una simple conexión de 220V-240V.

Los **equipos NDNL no disponen de puertas** y requiere el sistema exclusivo de tapas removibles. Mientras que los equipos CT si disponen de ella..

Todos los equipos vienen un con panel solido en la parte de atrás pero se puede pedir sin él, para usarlo pass-thru en su cocina.



- . Servicio más rápido/menor mano de obra
- . Menores Mermas
- . Ocupa poco espacio pero tiene alta capacidad
- . Sin cruce de sabores
- . Mejor supervisión
- . Atención a más clientes en menor tiempo
- . Mejor uso de los equipos existentes
- . Menos impuestos debido a que disminuyen las horas de cocina
- . Menor gasto de electricidad
- . Tecnología simple, duradera y sin igual
- . Permite la creación de sistemas
- . Automatización, colóquelo en su Thermodyne y olvídese de ellos
- . Fácil limpieza y desinfección
- . Fácil de usar
- . Mantiene la calidad al máximo y crea lealtad a sus clientes

Equipos Thermodyne

MODELO 200NDNL/ 200CT



ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	444,5 ancho x 584,2 prof x 473,2 alto		
Dimensiones internas (mm)	342,9 ancho x 558,8 prof x 330,2 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	46,3 Kg		
Peso BRUTO	70,3 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	3	Posibilidad de remover estantes (en fábrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas más profundas.	
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm			
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable		
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		
200NDNL Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes			
200CT Equipo incluye puertas			

MODELO 300NDNL/ 300CT



El corte "Prime Rib" cocido en un Thermodyne toda la noche, primero sellado en una plancha. Note la uniformidad de color.

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	444,5 ancho x 584,2 prof x 657,35 alto		
Dimensiones internas (mm)	342,9 ancho x 558,8 prof x 514,35 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	55,8 Kg		
Peso BRUTO	83,9 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	5	Posibilidad de remover estantes (en fábrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas más profundas.	
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 530mm x 325mm x 65mm	5		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN1/1 ó 2/4 65 mm ó 100 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN1/1 ó 2/4 65 mm ó 100 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable		
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		
300NDNL Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes			
300CT Equipo incluye puertas			

Equipos Thermodyne

MODELO 700NDNL/ 700CT

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	774,7 ancho x 584,2 prof x 692,15 alto		
Dimensiones internas (mm)	673,1 ancho x 558,8 prof x 514,35 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	78,5 Kg		
Peso BRUTO	105,7 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	5	Posibilidad de remover estantes (en fábrica) para acomodar comidas de mayor perfil o bandejas más profundas.	
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 530mm x 325mm x 65mm	10		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN1/1 ó 2/4 65 mm ó 100 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN1/1 ó 2/4 65 mm ó 100 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Tapas para fuentes sólidas de acero inoxidable		
Protección para controlador	Tapas para fuentes ventiladas de acero inoxidable		
Opción de pasador	Injerto de acero inoxidable		
300NDNL Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes			
Dimensiones externas (mm)	774,7 ancho x 628,65 prof x 692,15 alto		
Peso NETO	85,7 Kg		
Peso BRUTO	120,2 Kg		
700NDNL Sin puertas. Con el sistema de tapas flotantes			
700CT Equipo incluye puertas			



Modelo NDNL



Modelo CT

MODELO 950NDNL



Equipo sin necesidad de puerta

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	1.143 ancho x 584,2 prof x 508 alto		
Dimensiones internas (mm)	1.041,4 ancho x 558,8 prof x 330,20 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	77,1 Kg		
Peso BRUTO	140,6 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	3		
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 530mm x 325mm x 65mm	9		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
GN1/1 ó 2/4 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	DL2000 tapas de acero inox. para GN 1/1 65 mm		

Equipos Thermodyne

MODELO 300 OC

El equipo de transferencia de calor 300 OC de Thermodyne, está diseñado para uso en restaurantes de comida rápida y puede ser ubicado sobre un estante flotante construido en su cocina sobre la mesa de trabajo para un eficiente uso de espacio en la preparación de sus comidas. Ideal para el servicio rápido, el equipo 300 OC permite mayores tiempos de mantención, con acceso fácil y ergonómico. Esta unidad no requiere el uso de puertas y viene con el sistema patentado de tapas flotantes de Thermodyne diseñado para bandejas GN 1/2 65 mm.



Equipo sin posibilidad de puerta.
Sólo bandejas de 1/2

ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	1.498,65 ancho x 342,98 prof x 371,65 alto		
Dimensiones internas (mm)	1.397 ancho x 317,52 prof x 228,67 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	72,6 Kg		
Peso BRUTO	106,6 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	11	12	13
WATTS	2.520	2.755	3.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	2		
CAPACIDADES			
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 325mm x 265mm x 65mm	10		
ACCESORIOS OPCIONALES			
GN 1/2 65 mm bandejas de alta temperatura con mangos	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		
Protección para controlador	DL1000 tapas de acero inox. para GN 1/2 65 mm		

MODELO 1900 DWDT

El **equipo 1900 DWDT** ofrece dos opciones para temperaturas en el mismo gabinete. Usando controladores separados y dos sistemas remotos separados de calentamiento del fluido térmico, este modelo ofrece lo máximo en flexibilidad gracias a la posibilidad de marcar una temperatura en el compartimiento superior y otra distinta en el inferior. Con la tecnología patentada “Estantes Fluídos”, el modelo 1900 DWDT asegura la calidad e inocuidad de sus comidas. Se puede agregar o remover estantes para diferentes configuraciones de bandejas.



ESPECIFICACIONES			
Dimensiones externas (mm)	774,7 ancho x 657,35 prof x 1.905 alto		
Dimensiones internas (mm)	673,1 ancho x 571,5 prof x 1.485,9 alto		
Temp. de operación máxima	110°C		
Peso NETO	160,6 Kg		
Peso BRUTO	191,4 Kg		
ESPECIFICACIONES ELÉCTRICAS			
VOLTS	220	230	240
AMPS	27	28	29
WATTS	5.880	6.370	7.000
HERTZ	50	50	50
FASE	1	1	1
ESTANTES			
REGULAR	10		
CAPACIDADES		Standard	Máximo
BANDEJAS "SHEET PAN"			
660mm x 455mm x 25mm	10	21	
BANDEJAS GN			
GN 1/1 65 mm 660mm x 455mm x 25mm	20	28	
GN 1/1 100 mm 530mm x 325mm x 100mm	20	20	
ACCESORIOS OPCIONALES			
Base protectora	Estantes de transferencia de calor adicionales		
Protección para controlador	Puertas de acero inoxidable sólidas		
Panel sólido en la parte atrás	Bandejas de acero inoxidable para derrames (abajo)		

Accesorios y opciones

ACCESORIOS Y OPCIONES

TAPAS



2/4 PERFORADA



1/1 PERFORADA



1/2 GN PERFORADA (DL 1000 VL)



2/4 GN LISA



1/1 GN LISA



1/2 GN LISA (DL 1000)

BANDEJAS

Bandejas de alta temperatura perfectas para cocinar y recalentar alimentos en cualquier cocina comercial. Está construido con materiales aprobados para soportar temperaturas extremas de hasta 190 grados. Las recomendamos ya que los equipos dependen de la conducción a través de estas superficies planas. Dispone de un interior liso que hace que la comida no se pegue, el calor facilita la limpieza. Son aptas para microondas y lavavajillas.



Bandeja GN Gastronorm 1/1
Num. de pieza: 91626
Hornos comunes: todos



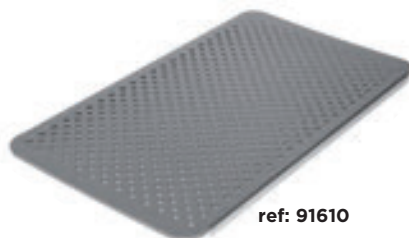
Bandeja GN Gastronorm 2/4
Num. de pieza: 91634
Hornos comunes: 200 NDNL,
300 NDNL y 700 NDNL



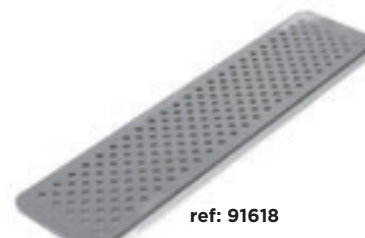
Bandeja GN Gastronorm 1/2
Num. de pieza: 91630
Hornos comunes: 300 OC

BASES DE FONDO PERFORADAS

Reducen 5 grados la temperatura de la comida, y sirven para escurrir los productos más grasos.



ref: 91610



ref: 91618



PROYECTO 51

Foodservice Solutions

☎ 902 33 51 51

C/ Copenhagen, 7 - 28232 Las Rozas (Madrid)

proyecto51.com 