All Rights Reserved 1998-2013 Normit s.r.o.
Pezinska cesta 7 901 01, Malacky, Slovakia
Skype: normit_sro
E-mail: info@normit.com, info@normit.sk
Tel: +421 902 400321
www.normit.sk

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ВАРОЧНО-ЖАРОЧНЫЙ КОТЕЛ COOK & FRY

Компания NORMIT s.r.o. производит УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ВАРОЧНО-ЖАРОЧНЫЕ КОТЛЫ COOK & FRY, которые сочетает в себе все отличные качества традиционного варочного котла с мешалкой и наклонной жарочной сковороды, что делает его достаточно многофункциональной машиной, который позволяет осуществлять *варку, жарку, тушение, выпаривание, смешивание, охлаждение, бланширование, пассерование.*

ВАРОЧНО-ЖАРОЧНЫЙ КОТЕЛ NORMIT COOK&FRY ОТЛИЧНО ПОДХОДИТ ДЛЯ:

- *обжарки мясного фарша, мелко нарезанного бекона*
- *приготовления яичного омлета, плова, паэльи, круп и макаронных изделий*
- *приготовления или пассировки овощей*
- *приготовления соусов, супов, компотов и т.д.*
- *тушения мяса, приготовления жульена, гуляша, рагу и т.д.*

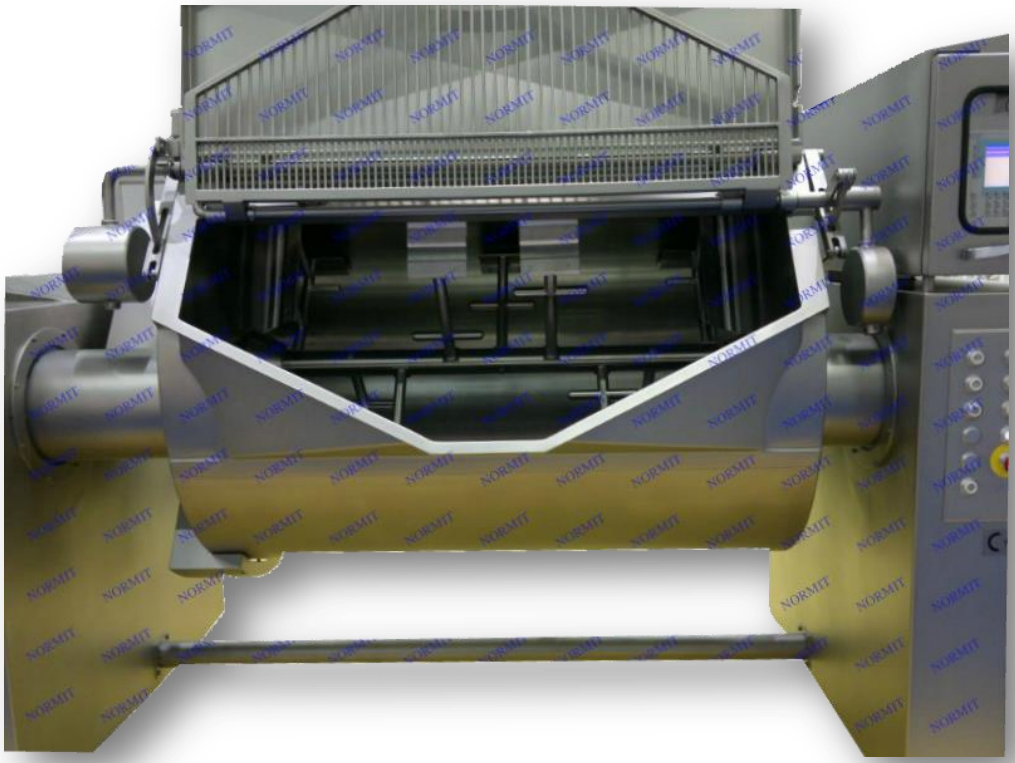
ОСНОВНЫЕ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ NORMIT COOK&FRY:

- **ОБЖАРИВАНИЕ И ПОДРУМЯНИВАНИЕ:** благодаря температурному диапазону до 240 °С, мясо и овощи можно обжаривать быстро при высоких температурах.
- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ:** благодаря горизонтальной мешалке с термостойкими пристенными скребками, продукты готовятся очень равномерно, без прилипания и склеивание продукта (например, рис или мучные продукты), без подгорания супов, соусов и т.д
- **ТУШЕНИЕ:** все этапы приготовления комплексного блюда можно сделать с помощью одной жарочной мешалки: нагрев масла, поджаривание мяса, жарка овощей, добавление трав и специй, загущение при необходимости.
- **БЛАНШИРОВАНИЕ:** кулинарных изделий и овощей.
- **СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБЖАРКИ: WOK-обжарка**. Популярная в последнее время тенденция в приготовлении пищи, которая основана на традициях восточной кухни, когда продукты обжариваются быстро при очень высокой температуре.

Модель	Cook&Fry 500	Cook&Fry 800	Cook&Fry 1200
Объем, л	503	827	1178
Диаметр, мм	800	900	1000
Длина емкости, мм	1000	1300	1500
L, длина, мм	2247	2725	3200
B, ширина, мм	2370	2470	2600
H, высота, мм	2590	2590	2590
Мотор, кВт	1,1	2,2	3

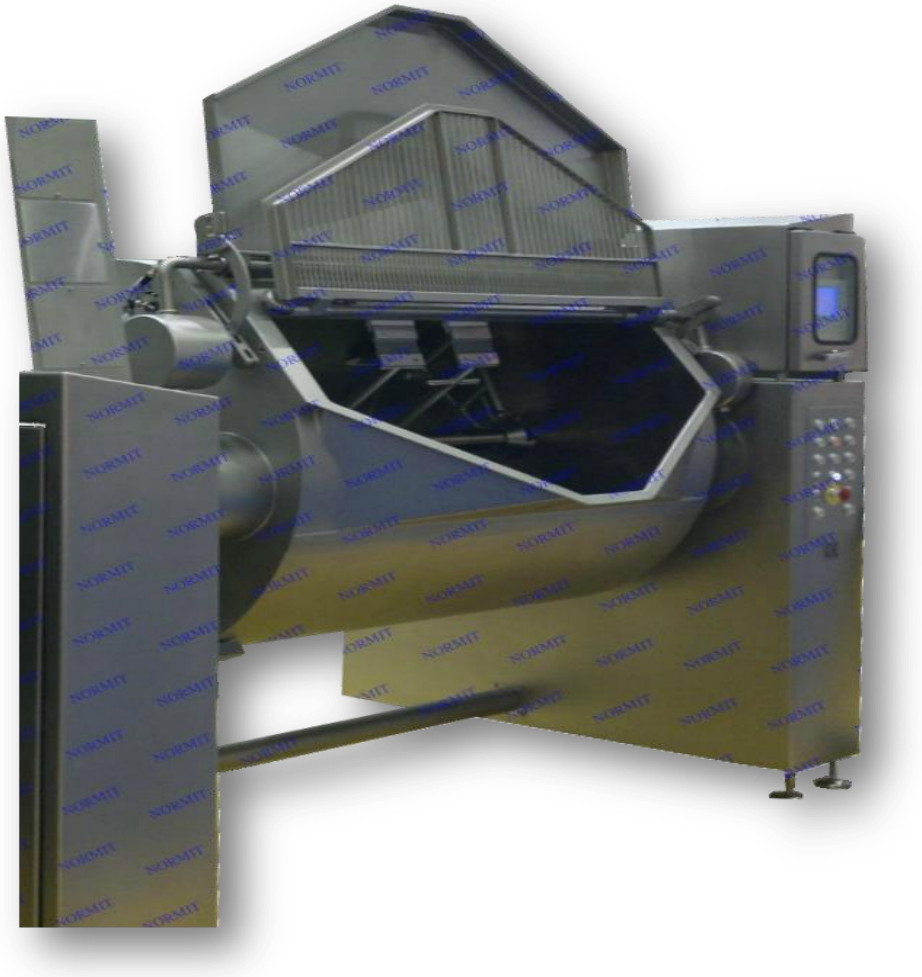
ПРИНЦИП ДЕЙСТВИЯ

Котел оснащен горизонтальной мешалкой с термостойкими тефлоновыми пристенными скребками, которые эффективно перемешивают продукты, благодаря чему исключается пригорание и прилипание. Происходит интенсивный теплообмен, несмотря на высокую температуру, не происходит подгорания. За счет образования поджаристой корки, поры закупориваются и продукт остается сочным.



ПРЕИМУЩЕСТВА ВАРОЧНО-ЖАРОЧНОГО КОТЛА NORMIT COOK&FRY

- **Котел полностью выполнен из нержавеющей стали.**
- **Универсальность – уникальное сочетание традиционного варочного котла с мешалкой и наклонной жарочной сковороды, позволяет осуществлять практически все виды тепловой обработки продуктов.**
- **Высокая надёжность и длительный срок эксплуатации установки.**
- **Низкие трудозатраты по обслуживанию.**
- **Легкость в эксплуатации, удобство в чистке и мойке.**

КОМПЛЕКТАЦИЯ:

- Жесткая опорная рама.
- Механизм смешивания продукта: горизонтальная мешалка с термостойкими тефлоновыми пристенными скребками.
- Блок контроля и управления рабочим циклом.
- Система нагрева паром (возможны варианты котлов, работающих *на пару, на электричестве, на газу и твердом топливе)*.