

frinox

Repræsentanter, Markedsførere, Distribuerere & Tilbydere bl.a. disse

INNOVATIVE "GastronomiTekniske" MASKINER & UDSTYR:



PACOJET er eminent til at producere / "Pacossére"

IS, SORBET, CREMER, MOUSSER, FARSER, SAUCER, SUPPER, OLIER

SAMLET FORDELE ved PACOJET

- ☞ Is og Sorbet i større udbud med **PacoJet**
- ☞ Hurtig indtjening af **PacoJet**
- ☞ **PacoJet** bevarer friskhed, aroma og vitaminer
- ☞ "**Pacosséring**" fremhæver den naturlige smag
- ☞ Hurtig og enkel produktion med **PacoJet**
- ☞ Større udbud, mindre omkostninger med **PacoJet**
- ☞ Intet svind, ingen spild, ingen rester med **PacoJet**
- ☞ Flexibel kapacitet med **PacoJet**
- ☞ Utallige og uanede muligheder med **PacoJet**
- ☞ Hurtig og enkel rengøring af **PacoJet**

PACOJET - *en ny verden af muligheder og kreativitet*

PACOJET - den fem-stjernede revolution i køkkenet -



Roner Thermostat
"D"



Roner Thermostat
"Compact 20"



Roner Thermostat
"Compact 45"



Vakuumering
"VacPack"



VakuumKoger
"GastroVac"



"RONER" Thermostat

Anvendelse:

- ☞ Kogning af vakuumerede produkter (kød, fisk, fjerkræ, grøntsager, terriner, patéer, marmelade, aromatiske olier o.s.v.).
- ☞ Pasteurisering af retter (85°C), der er fremstillet på traditionel vis.
- ☞ Tilberedning af vakuumerede færdigretter.

Fordele:

- ☞ RONER kogning forhindrer tab af saft i emnet, dehydrering og udtørring af emnet.
- ☞ RONER's kogemetode og kogeteknik respekterer den naturlige struktur i emnet (gelatine, kollagen, proteiner osv).
- ☞ RONER kogning bibeholder emnernes smag samt smagen af tilsatte krydderier.
- ☞ Kog, vakuumer, pasteuriser (10 min. ved 85°C), isnedkøl; sådan opnås et produkt, der kan opbevares i op til 21 dage.
- ☞ RONER regenerering og kogning garanterer et mere præcist resultat end i en konvektionsovn, idet vand giver langt større temperaturnøjagtighed end luft.

fra "**ICC Cooking Concepts**" desuden nedenstående "special" produkter:

**GreenStar Juicer • Freshlife Sprouter • ICC Hotery Blow Torch
Fata Paper • SuperBags • Tanita Pro Scales • Fakircook Grill • iSi Whip's**



- den nye stjerne i køkkenet -



frinox

Repræsentorer, Markedsførere, Distribuerere & Tilbydere bl.a. også disse
INNOVATIVE "GastronomiTekniske" MASKINER & UDSTYR:



Thermomix TM 31 er partneren til de professionelle køkkener og til kreative, dygtige kokke. Det geniale ved **Thermomix TM 31** er, at man i en maskine har mulighed for at:

Raspe, Rive, Male, Pulverisere, Hakke, Purére, Mikse, Veje, Koge, Dampe, Montére, Legére og mange andre ting; - alt nemt og hurtigt! !!!

Altså kan **Thermomix TM 31** erstatte f.eks.:
Robot, Blender, Mandolin, Mikser, Vægt m.fl.



Thermomix

Thermomix TM 31 - "det bedste for dit køkken" -
- blendernes "Ferrari", der kan næsten alt !!!



"Hold-O-Mat" er den økonomiske og præcise "HoldeVarm" og "LangtidsStege" ovn, der holder fødevarer og især kød varmt ved præcis og intelligent styring af temperatur og fugtighed, hvorved produktets kvalitet fastholdes og forbedres.

"Hold-O-Mat" er verdensførende vedr. og med "TemperaturNøjagtighed", "FugtighedsRegulering" og til "KvalitetsForbedring" i retter og anretninger.



HOLDEVARM:

- ☛ Præcis temperaturstyring +/- 2 grader
- ☛ Intelligent udluftningssystem garanterer optimalt ovnrums klima
- ☛ Emner kan holdes varme i op til 3 timer
- ☛ Emner forbliver saftige og beholder farven
- ☛ Direkte fra Hold-O-Mat til gæsten
- ☛ Mindre stress i á la carte
- ☛ Topkvalitet ved brug til banketter
- ☛ Færdig retter kan transporteres "ud af huset"

LANGTIDSSTEGNING:

- ☛ Jævn varmefordeling i hele ovnrumsrummet
- ☛ Temperatur regulerbar fra 50-120 grader
- ☛ Præcis temperaturstyring +/- 2 grader
- ☛ Stegning over natten

"Hold-O-Mat" - den "universale" til ethvert køkken -



**Salamander
"Classic"**



**Salamander
"Vitesse"**



**KombiDamper
"Evolino 2/3"**



**KombiDamper
"HandyPlus 1/1"**



**MultiKomfur
"Vision"**



**BordFriture
"Profi 8"**



**BordFiture
"Profi 10"**



**GulvFiture
"Basic 311"**



**GulvFiture
"Basic 422"**



**SiloFrit
"SmartLine"**

