

# Carter-Hoffmann Foodstation



## Heißhalte Foodstation Serie CNH



### Beschreibung:

Die Food-Stationen von Carter-Hoffmann halten frittierte Produkte bis zur Ausgabe heiß und knusprig. Mit den geringen Abmessungen und einem integrierten Wrasenabzug sind die CNH Food Stationen ideal auch bei wenig Platz, z. B. als Zusatz für die PerfectFry Counter-Fritteuse.

Durch die besondere Umluft-Zirkulation wird verhindert, dass die Feuchtigkeit nach dem Frittieren in die Produkte eindringt. Pommes bleiben knackig, Chicken bleiben knusprig. Heraustropfendes Fett wird in einem Behälter gesammelt. So bleiben die frittierten Produkte fettfrei und bieten nicht nur einen besseren Geschmack, sondern auch eine bessere Optik. Aufsteigende Wrasen werden direkt gefiltert, der Luftfilter kann herausgenommen werden und ist spülmaschinenfest. Die Geräte sind ab Werk auf eine Heißhaltetemperatur von 88 °C eingestellt und müssen nur eingeschaltet werden. Bei Bedarf kann diese Temperatur jedoch auch geändert werden. Durch die kurze Aufheizzeit (ca. 10 Minuten) ist das Gerät sehr schnell betriebsbereit.

Ausführung in Edelstahl für lange Lebensdauer und einfache Reinigung. Die Geräte sind in verschiedenen Modellvarianten mit zwei, drei oder vier Becken lieferbar.

### Technische Daten CNH 14 & CNH 18:

Elektroanschluss:	240 V; 1NPE; 1,82 kW
Anzahl Becken CNH 14:	2
Anzahl Becken CNH 18:	3
Maße B/T/H (CNH 14):	362 x 737 x 451 mm
Maße B/T/H (CNH 18):	446 x 737 x 451 mm

### Technische Daten CNH 28:

Elektroanschluss:	240 V; 1NPE; 2,89 kW
Anzahl Becken:	4
Maße B/T/H:	714 x 737 x 527 mm (Höhe inkl. FüÙe)

