

3 TYPES DE STATION DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE POUR ALIMENTS FRITS

Modèles : CNH14, CNH18, CNH28

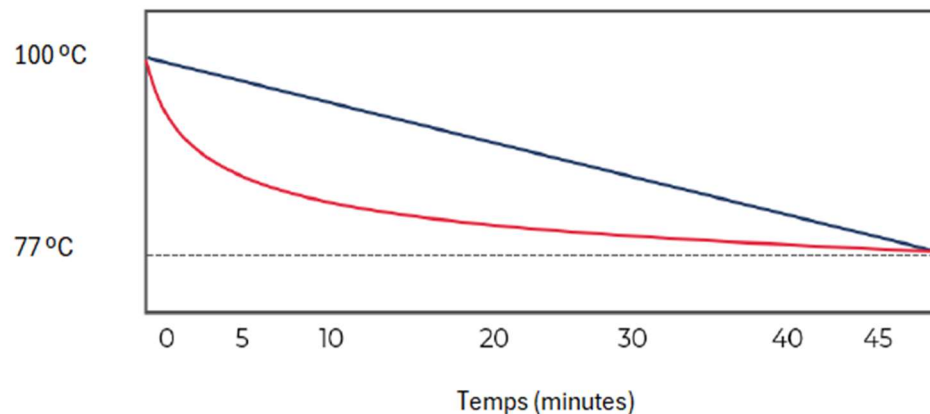
La circulation de l'air chaud autour et à travers les aliments élimine l'excès de vapeur, amenant rapidement le produit à la température idéale de maintien. Cela permet de réduire l'humidité accumulée sur les aliments, tout en préservant leur croustillant et leur température de service.

- **Prolonge la durée de conservation** et la qualité des produits, offrant une performance supérieure à celle des lampes chauffantes traditionnelles.
- **Réduit les gaspillages alimentaires**, assure une qualité constante des aliments et permet d'élargir l'offre de votre menu.
- **Conception compacte** du comptoir avec séparateurs pour une gestion optimale de l'espace.
- **Composants électriques** situés derrière le filtre à graisse, à l'abri des huiles et des vapeurs, pour une durabilité accrue.
- **Plateau perforé avec bac de récupération** pour éviter l'accumulation excessive d'huile sur les aliments.



MAINTIEN EN TEMPÉRATURE – CRISP N'HOLD

PERFORMANCE CRISP N'HOLD VS LAMPE DE MAINTIEN AU CHAUD



----- TEMPÉRATURE IDÉALE DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE
 ——— CRISP N'HOLD
 ——— LAMPE DE MAINTIEN AU CHAUD



Modèle CNH14 – 2 compartiments

SOLUTION LAMPE DE MAINTIEN AU CHAUD

Plus les aliments restent longtemps en dehors de la température de maintien, plus ils continuent à cuire.

Les aliments absorbent davantage d'humidité et d'huile, altérant leur texture et qualité finale.

Résultats :

Aliments trop cuits, ramollis, ce qui entraîne une expérience décevante pour les clients.

SOLUTION CRISP N'HOLD

Circulation active de l'air (nappe d'air chaud) pour une température de maintien optimale.

Pourquoi une circulation délicate de l'air chaud ?

Dans un **Crisp N'Hold**, l'air chaud circule à travers les aliments, stoppant immédiatement le processus de cuisson et les amenant à la température idéale de maintien. Cela réduit la perte d'humidité tout en préservant le croustillant à l'extérieur.

Le **filtre interne** recueille l'huile et la vapeur protégeant ainsi les composants de chauffe.

Résultats :

Double le temps de maintien en température.

Les aliments restent frais, chauds et croustillants **jusqu'à 4 fois plus longtemps.**

Satisfaction client **accrue.**

Réduction des gaspillages alimentaires grâce à l'élimination des excès d'humidité et d'huile.