

SPECIALITEITEN

**SPECIALITEITEN
VAN HOSHIZAKI**

APPARATUUR VAN HOSHIZAKI GAAT ECHT LANG MEE!

Bij Matsuri, een Japans restaurant in het midden van Mayfair in London, staan twee sushivitrines van Hoshizaki vooraan in de sushibar.

Sinds het restaurant opende in 1993 zijn de sushivitrines van Hoshizaki dagelijks in gebruik. Manager Cristoforo Santini legt uit: "Ik geloof dat de eerste sushivitrine die we hadden 10 of 12 jaar mee ging en vervangen werd door een van het paar die we nu gebruiken" – Hoshizaki-apparatuur gaat echt lang mee!

*"De sushi cases
hebben zeker klanten
aangetrokken"*

Cristoforo Santini

Manager Japans restaurant
Matsuri in London

Sushi cases gebruiken gewoonlijk een van de volgende twee soorten koeling: koeling door zwaartekrachtspoel of ventilator.

Met de sushi cases van Hoshizaki vermijdt u het uitdrogende effect van ventilatiekoeling op onbedekt voedsel. Koude lucht 'valt' over het voedsel heen en dat koelt het – de geprefereerde optie voor salades, vlees, zeevruchten en sushi.



GOED ETEN, GEMAAKT VAN VERSE INGREDIËNTEN

PRESENTEER UW VERSE PRODUCTEN MET TROTS

Ons aanbod aan gekoelde sushivitrines combineert innovatieve eigenschappen met een modern en elegant ontwerp. De kasten zijn geconfigureerd om de versheid van zelfs de meest delicate soorten vis te behouden.

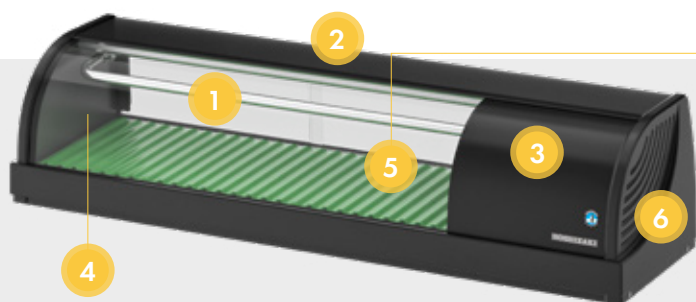
Het assortiment is ontworpen om het meest natuurlijke niveau van vochtigheid en voedselveilige temperaturen te behouden, zelfs tijdens piekuren wanneer de deur vaak geopend wordt.

De soepele en verspreide luchtstroom werkt zonder geforceerde luchtcirculatie. Deze methode creëert ideale omstandigheden waarbij ongewenste uitdroging en gewichtsverlies van de opgeslagen producten vermeden wordt.

SIMPEL IS SLIM

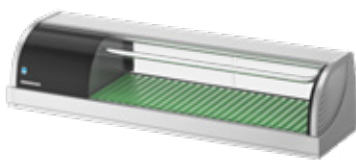
Een van de opvallend simpele oplossingen voor gemakkelijke en snelle temperatuurregeling: De binnenplaat kan naar boven of onder gedraaid worden om de perfecte binnentemperatuur te behalen voor verschillende soorten vis. De verhoogde zijvleugels van de platen zorgen voor meer luchtcirculatie, waardoor de opslagtemperatuur gelijk lager wordt.

Plaat naar boven gedraaid: Geschikt voor delicate soorten vis. **Plaat naar onder gedraaid:** Soorten vis die een lagere opslagtemperatuur vereisen.

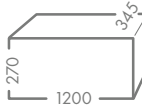


1. | Kokervormige verdampers absorbeert voortdurende de hitte
2. | Praktische anti-slip-bovenkant
3. | Schuifdeur met een hoogte van 150 mm, gemakkelijk uit elkaar te halen en te verwijderen voor dagelijks reinigen
4. | Gebogen glas voor optimale zichtbaarheid van het de producten. Met veiligheidsfolie voor bescherming tegen glassplinters
5. | Lichte, ABS platen met een golfvormig profiel, verwijderbaar voor gemakkelijk reinigen
6. | De **condensor** van al onze modellen bevindt zich ofwel aan de rechter- of aan de linkerkant, de luchtuitstroom bevindt zich aan de zijkant, weg van de chef

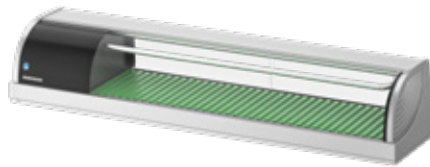
SPECIALITEITEN



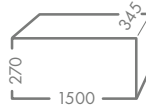
HNC-120BE



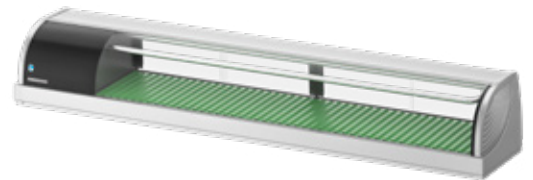
Netto capaciteit: 42 liter
Gemiddelde temperatuur:
3°C



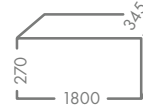
HNC-150BE



Netto capaciteit: 57 liter
Gemiddelde temperatuur:
3°C



HNC-180BE



Netto capaciteit: 72 liter
Gemiddelde temperatuur:
3°C

Gekoelde vitrines zijn ook beschikbaar met een breedte van 2100 mm



Alle modellen zijn beschikbaar met zwarte of metalen afwerking en met de keuze van de condensor aan de linker- of rechterzijde

Voor alle modellen: Stroomvoorziening: 1/220 -240/50Hz - energieverbruik 0,15 (kW)

PERFECT GEKOOKTE RIJST

TIGER Deze automatische rijstkoker produceert tot 40 koppen rijst en kan de rijst voor 12 uur lang warm houden. Daarnaast kunnen de thermische verwarmers de rijst tot 6 uur op serveertemperatuur houden zonder elektriciteit, terwijl de textuur bewaard wordt alsof de rijst net gekookt is.



JNO-B36W RIJSTKOKER



Kookcapaciteit: 3,6 l
* Incl. hendels
Hoogte, deksel open: 72 cm



JFM-390P/570P WARMHOUDER



Capaciteit: 3,9 / 5,7 l
* Incl. hendels