

Mini Sistema a la Parrilla



Mini Sistema a la Parrilla

Consulte la página web
para información de patente
HECHO EN EUA

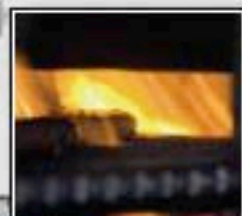
¡Envió en una sola pieza!
Dimensiones: 2.4 x1.5 x1.8m



**Fácil acceso para
inspección**



Quemadores múltiples



Hierros Hirvientes y Resplandecientes

REQUISITOS DEL SISTEMA

Electricidad: 480V, 3PH, 30A

Agua: 90 gph (lavado de cinturón)

Vapor: 150 lb/hr a 15 PSI min (Supresión de fuego)

Extracción: 2000 CFM

Gas Opción: hasta 1.5 Mbtu a 1.5 psi por minuto



Potillo a la parrilla



Hamburguesa



Salchicha



Costillas de cerdo



Vegetales

¡Venga y pruebe su producto con nosotros!

Unitherm fabrica sistemas de cocción desde 1986.

Nos especializamos en fabricar sistemas de cocción que desarrollan calidad en sabor, apariencia, aroma, y rendimiento que nuestros clientes y sus consumidores demandan.

Centro de Pruebas

Si la calidad final del producto es muy importante para usted entonces venga y pruebe con nosotros. Nosotros le mostraremos métodos para maximizar el desarrollo de color y rendimiento. Unitherm maneja una cocina de 2,320 m² diseñada exclusivamente para pruebas de cocción, enfriado y congelado.

Area de Producción

Nuestra area de producción cuenta con lo último en innovación de maquinaria en una planta de 7,000 m². Nuestra area de prueba esta disponible con máquinas de producción.

Departamento de Servicio

Nuestros técnicos pueden asistirle en cualquier lugar del mundo en menos de 24 horas. Diagnósticos en línea a través del sistema ethernet y cámaras conectadas a las máquinas nos permiten acceso inmediato para equipos con fallas.



Unitherm Food Systems, Inc.

502 Industrial Road, Bristow, Ok 74010

Tel: (918) 367-0197 Fax: (918) 367-5440

Email: unitherm@unithermfoodsystems.com

Visite nuestra página www.unithermfoodsystems.com