

## PEQUEÑO MATERIAL



Dispensador de salsas espesas 580.  
Ideal para guacamole por ejemplo.



Dispensador de mostaza 398



Dispensador de ketchup 406A



Pala de embolsar 252 DH



Portanotas 12, 24, 36 y 48



Cortador de tomates 943



Timer de ocho canales 741 T8



Cortador en gajos CW

amplia la información en [www.proyecto51.com/prince\\_castle](http://www.proyecto51.com/prince_castle)



Los **accesorios y pequeño material** de Prince Castle son imprescindibles en cualquier cocina de servicio rápido. Controle los costes y uniformice sabores con los dispensadores de salsas y cortadores. Mide tiempos y automatice sus funciones con los timers de dos, cuatro y ocho canales. Los portanotas en cuatro dimensiones caben en cualquier sitio. Por último sirva sus patatas fritas cómodamente con la pala de embolsar de doble mano.



Los **Mantenedores Dedicados** de Prince Castle son parte fundamental para preparar productos bajo demanda. Son capaces de mantener prácticamente todo tipo de comidas: a la plancha, horno, fritos....

Diseñados para mantener productos individuales y ensamblarlos posteriormente.

Tiene un ordenador por canal que le permitirá monitorizar individualmente cada bandeja, asignando tiempos de mantenimiento individuales y gestionados por el sistema FIFO. Anticípese a la hora punta y sirva productos personalizados.

## MANTENEDORES PRINCE CASTLE

modelo: DHB-2PT20 BCE  
500 x 358 x 282 (a x p x h)

> Cuatro bandejas 2/3 GN  
> 220 v. 1.5 kw.



modelo: DHB-2PT27 BCE  
691 x 358 x 282 (a x f x h)

> Seis bandejas 2/3 GN  
> 220 v. 1.8 kw.

amplia la información en [www.proyecto51.com/prince\\_castle](http://www.proyecto51.com/prince_castle)



## MANTENEDORES PRINCE CASTLE



modelo: DHB-2PT33BCE  
838 x 358 x 282 (a x p x h)

> Ocho bandejas 2/3 GN  
> 220 v. 2.6 kw.

modelo: DHB-4PT20BCE  
500 x 358 x 523 (a x p x h)

> Ocho bandejas 2/3 GN  
> 220 v. 1.9 kw.



Los **mantenedores** acogen bandejas especiales de calor de 2/3 GN (incluidas). Usando la tapa superior negra (incluidas) podemos mantener productos fritos durante largos periodos, ya que esta tapa sella la bandeja y no deja escapar la humedad y los jugos de los productos a la plancha u horno. Para mantener los productos fritos retiraremos la tapa de manera que se evapore toda la humedad que deja los fritos gomosos.

amplia la información en [www.proyecto51.com/prince\\_castle](http://www.proyecto51.com/prince_castle)