

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



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.

amplia la información en www.proyecto51.com/prince_castle



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

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.

amplia la información en www.proyecto51.com/prince_castle



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.