

## RECIPIENTES PARA EL MANTENIMIENTO

### BENEFICIOS DE LOS DHBs

- ✓ Mantienen en perfecto estado los alimentos durante más tiempo (hasta 1 hora).
- ✓ Reducen los desperdicios de alimentos.
- ✓ Mejoran la satisfacción de los clientes.
- ✓ Ofrecen la posibilidad de ampliar el menú.
- ✓ Aseguran la consistencia en los alimentos.
- ✓ Conservan fresco el alimento sin necesidad de agua.
- ✓ Diseñado sin puertas para la comodidad del operario.

¡Miles de unidades se utilizan a diario en restaurantes de todo el mundo!

Es la mejor alternativa a los cajones mantenedores y lámparas de calor.



#### **DHBs que sustituyen a los cajones mantenedores**

Los DHBs mantienen la comida durante más tiempo, sin agua, lo que evita que el alimento se deteriore en calidad y sabor.

Recipientes de mantenimiento delicado  
(DHB)



#### **DHBs que sustituyen a las Lámparas de calor**

Los DHBs mantienen la comida durante más tiempo, sin secar el alimento.

DHB con seguimiento para la supervisión del alimento  
(MenuTrak)

**¡Los DHBs ,mantienen los alimentos durante más tiempo  
sin perder EL SABOR, LA TEXTURA, ni LAS PROPIEDADES del alimento!**

Los DHBs pueden mantener alimentos fritos y no fritos en el mismo recipiente. Algunos ejemplos de los alimentos que mantienen son: hamburguesas y pollo a la parrilla, pizza, pollo frito, aperitivos fritos, pescados, huevos, ...etc

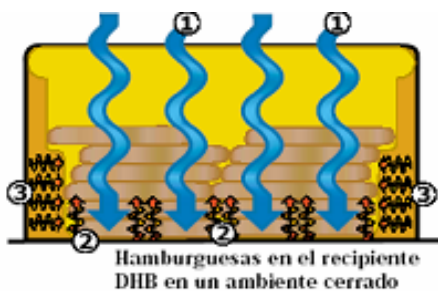


Los alimentos fritos se mantienen en un “ambiente abierto” sin tapa en el recipiente. El aire que circula mantiene la parte exterior seca y crujiente mientras que el interior permanece jugoso.



Los alimentos a la parrilla, asados, gratinados y los que no están fritos se mantienen en un “ambiente cerrado” sellando el recipiente del aire y manteniendo los alimentos jugosos.

Los DHB mantienen los alimentos eficientemente, utilizando una combinación de tres tipos diferentes de calor para mantener los alimentos:



- 1.- La tecnología Reli-A-Temp crea una energía infrarroja que penetra los alimentos, manteniendo temperaturas adecuadas en el interior de los alimentos.
- 2.- El calor conductor generado por el calentador inferior es transferido a los alimentos a través del contacto directo con los calentadores.
- 3.- El calor de convección (aire tibio) baña a la superficie exterior del recipiente, manteniendo tibio el aire dentro del recipiente evitando que el aire caliente escape.

En un alimento abierto (sin tapadera), se permite que se seque la superficie de los alimentos, manteniendo el exterior del producto crujiente y el interior jugoso. En un ambiente cerrado, el jugo natural de los alimentos queda atrapado dentro del recipiente, manteniendo el producto jugoso y caliente sin hacer desaparecer los sabores como ocurre con recipientes al vapor.

## RECIPIENTES PARA EL MANTENIMIENTO Para mantener menús individuales (MenuTrak)

### VENTAJAS EXCLUSIVAS DEL SISTEMA "MenuTrak"

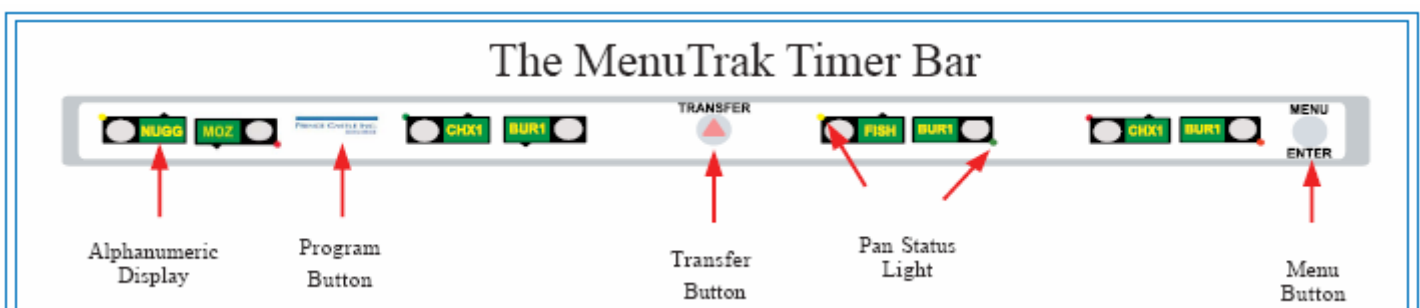
Prince Castle ha introducido la última generación en recipientes de mantenimiento dedicados con un exclusivo **sistema programable para la supervisión del alimento**.

- Mediante un display digital alfanumérico, se identifica que alimentos hay en cada bandeja y el tiempo transcurrido.
- El Display tiene una alarma que avisa cuando el producto está listo para servir y cuando hay que cocinar más producto.
- Se pueden almacenar hasta 6 menús distintos al mismo tiempo.
- La instalación del equipo incorpora diversos menús y tiempos pre-programados. Además ofrece la posibilidad de añadir o cambiar los menús.







### ¿Por qué usar "MenuTrak"?

- ✓ Realiza un seguimiento exhaustivo para mantener la calidad del alimento en cada momento.
- ✓ Permite crear y ver los diferentes alimentos de cada menú.
- ✓ Flexibilidad para cambiar los alimentos y tiempos a otra localización del establecimiento.
- ✓ Recuerda a los operarios qué y cuándo hacerlo: qué y cuando hace falta cocinar más, que alimento servir primero, ...etc
- ✓ Crea hasta 6 configuraciones distintas de menú.



El display digital indica:

-  Utilizar primero este alimento
-  Utilizar antes otro alimento
-  Cocinar más alimento
-  Servir este alimento



### DHB2PT-20 (120V)

- . Ideal para operaciones de poco volumen.
- . Equipado con 2 niveles y 4 zonas independientes de calor.
- . Los 4 recipientes tienen una capacidad de 1/3.
- . Dimensiones: 500 x 282 x 358 mm



### DHB2PT-27 (120V)

- . Equipado con 2 niveles y 6 zonas independientes de calor..
- . Los 6 recipientes tienen una capacidad de 1/3.
- . Dimensiones: 691 x 282 x 358 mm



### DHB2PT-33 (208V)

- . Equipado con 2 niveles y 8 zonas independientes de calor.
- . Los 8 recipientes tienen una capacidad de 1/3.
- . Dimensiones: 838 x 282 x 358 mm

### BENEFICIOS:

- Equipado con un sistema de supervisión del alimento.
- El diseño sin puertas, permite al operario acceder al alimento desde cualquier lugar (por delante o por detrás).
- El nuevo sistema de bandejas simplifica la limpieza.
- El diseño compacto permite situarlo en cualquier lugar.
- Incluye tapas para poder utilizar la misma bandeja para fritos y no fritos.



### DHB4PT-20 (120V)

- . Equipado con 4 niveles y 8 zonas independientes de calor.
- . Los 8 recipientes tienen una capacidad de 1/3.
- . Dimensiones: 500 x 523 x 358 mm