



Thermodyne®

Great Equipment Brings Great Results

**WIJ MAKEN UW
TAKEN LICHTER**





Thermodyne®

Great Equipment Brings Great Results

WARM UW VOEDSEL OP, NIET UW KEUKEN!



In de moderne restaurant- en groot-keukens worden hoge eisen gesteld inzake betrouwbaarheid en efficiëntie van de gebruikte apparaten.

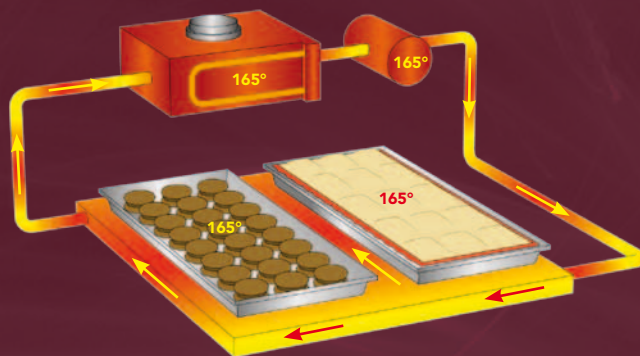
Juist daarom zijn de warmtehoudende kasten van **THERMODYNE®** aan een echte opmars bezig omwille van hun gebruiksgemak en hun duidelijke voordelen inzake tijdswinst in de keuken en de hoge kwaliteitsbewaking.



WERKING

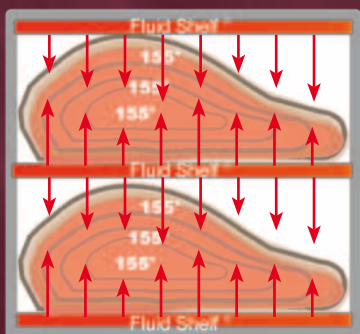
THERMODYNE®'s Fluid Shelf System stuurt constant een op de juiste temperatuur gehouden vloeistof doorheen elk bewaarcompartiment. Dit laat toe om perfect de gewenste bewaartemperatuur te bekomen per lade en kan voedsel tot 5 maal langer op temperatuur gehouden worden zonder kwaliteitsverlies of verkleuring.

Het voedsel behoudt zijn natuurlijke aroma's, vochtigheid, smaak en uitzicht. Geen korstvorming noch uitdroging meer!



FLUID SHELF

Precision Heat Transfer System



THERMODYNE®'s Fluid Shelf System gebruikt conductie technologie dewelke warmte 30 keer sneller overdraagt dan bij convectiestraling. Dit laat u toe veel grotere hoeveelheden klaar te maken op lagere temperatuur in minder tijd en energie. U kan tevens de gerechten optimaal bewaren op een lagere temperatuur. Dit in tegenstelling tot de klassieke convectieventilatoren die met warme lucht werken waardoor het voedsel sneller begint uit te drogen.

U BESTEEDT VEEL ZORG AAN DE KWALITEIT VAN HET GERECHT. THERMODYNE® ZORGT ER VOOR DAT DEZE NIET VERLOREN GAAT.

8 TOPPERS OP ÉÉN RIJ

Thermodyne is er voor alle professionele keukens, groot én klein. Het ruime gamma toestellen is speciaal ontworpen voor intensief gebruik in restaurants en in grootkeukens van ziekenhuizen, scholen en verzorgingsinstellingen.



COUNTERTOP

Model	200 / CT	300 / CT	700 / CT	1300 G
Warmteplaten	3	5	5 (standaard)	6 (standaard)
Buitenafmeting (bxdxh)	445 x 629 x 508 mm	445 x 629 x 692 mm	775 x 629 x 692 mm	660 x 883 x 1429 mm
Binnenafmeting (bxdxh)	343 x 559 x 330 mm	343 x 559 x 514 mm	673 x 559 x 515 mm	558 x 702 x 1029 mm
Capaciteit m ³	0,5 m ³	0,10 m ³	0,19 m ³	0,40 m ³
Max. temperatuur	100 °C	100 °C	100 °C	100 °C
Netto gewicht	46,7 kg	70 kg	86 kg	126 kg (enkel de cabine)
Geschikt voor	3 x GN 1/1 65 mm 6 x GN 2/4 65 mm	5 x GN 1/1 65 mm 10 x GN 2/4 65 mm	10 x GN 1/1 65 mm 20 x GN 2/4 65 mm	12 x GN 1/1 65mm (max. 24 x GN 2/4 65mm (max.
Spanning	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph
Stroomsterkte	13 A	13 A	13 A	13 A
Vermogen	3000 W	3000 W	3000 W	3000 W
Opties/Accessoires	GN 2/4 met handgrip GN 1/1 met handgrip	Druip pan Extra warmteplaten Extra warmtevloeistof Sokkel (15 cm)	Druip pan Extra warmteplaten Extra warmtevloeistof Sokkel (15 cm)	Druip pan Extra warmteplaten Extra warmtevloeistof Sokkel (15 cm) Bumpers

DE E- FACTOR:

- ✓ Ergonomisch
- ✓ Efficient
- ✓ Energiezuinig



FULL SIZE				DUAL PURPOSE
	1900 G	1900 DW / DT	2100 DW	700 DP
	10 (standaard)	10 (standaard)	10 (standaard)	5
	660 x 883 x 1956 mm	775 x 657 x 1905 mm	1092 x 768 x 1905 mm	889 x 750 x 1301 mm
	558 x 702 x 1613 mm	673 x 572 x 1486 mm	991 x 691 x 1562 mm	673 x 635 x 577 mm
	0,63 m ³	0,57 m ³	1,05 m ³	0,24 m ³
	100 °C	100 °C	100 °C	100 °C
	199 kg (enkel de cabine)	204 kg (enkel de cabine)	218 kg (enkel de cabine)	195 kg
14)	20 x GN 1/1 65mm (max. 32)	20 x GN 1/1 65mm (max. 28)	30 x GN 1/1 65mm (max. 42)	5 x GN 1/1 65mm
28)	40 x GN 2/4 65mm (max. 64)	40 x GN 2/4 65mm (max. 36)	60 x GN 2/4 65mm (max. 84)	10 x GN 2/4 65mm
	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph	230 V 50Hz 1ph
	30 A	30 A	30 A	13 A
	7000 W	7000 W	7000 W	3000 W
	Druip pan	Druip pan	Druip pan	
	Extra warmteplaten	Extra warmteplaten	Extra warmteplaten	
	Extra warmtevløistof	Extra warmtevløistof	Extra warmtevløistof	
	Sokkel (15 cm)	Bumpers	Sokkel (15 cm)	
	Bumpers		Bumpers	

DE VOORDELEN IN EEN NOTENDOP



- Betere smaak en voedselkwaliteit
- Zachte hitte zorgt voor goede nutritionele waarden
- Perfect voor mensen met dieetmaaltijden
- Verhoogde efficiëntie in de keukenplanning
- Kant-en-klare porties direct geserveerd

- Een uniforme bereiding met constante temperatuur en zonder uitdrogen
- Tot 5 keer langer warm houden zonder kwaliteitsverlies
- Bereiden, bewaren of opwarmen op hetzelfde moment, met hetzelfde toestel
- 2 à 3 maal meer capaciteit = meer klanten bedienen op hetzelfde moment
- Volledig conform HACCP-normen



WHAT YOU SEE IS WHAT YOU GET!

Groenten behouden hun frisse smaak

Door behoud van de ideale vochtwaarden verhoogt de kwaliteit van het geserveerde voedsel aanzienlijk



Vis en vlees perfect op temperatuur geserveerd wat een betere smaak garandeert

Vlotte presentatie op het bord en portiegrootte volgens wens van de gebruiker want ter plaatse uitgeschept



Thermodyne®

Great Equipment Brings Great Results

www.dejonckere.be

Deze innovatieve technologie maakt keukenchefs enthousiast.

Wilt u hun verhaal horen?

Vraag naar de referenties uit uw eigen sector.

Citaat klant:

***"Onze Thermodyne
is een begrip in onze
keuken en iedereen
die rendabel wil
werken zou er één
moeten hebben!"***



Thermodyne® Belgium

Ovenstraat 6 - 8800 Roeselare - België

Tel. +32 (0)51 22 31 31 - Fax +32 (0)51 22 71 53

info@thermodyne.be - www.thermodyne.be

Uw dealer:

CD Construct bvba - OR 0456.171.697